CP 87 SG1/HA S
CP 97 SG1/HA S

FR **Français**

Mode d’emploi
CUISINIÈRE

Sommaire

Mode d’emploi,1
Avertissements,3
Assistance,6
Description de l’appareil,8
Description de l’appareil,10
Installation,27
Mise en marche et utilisation,30
Précautions et conseils,33
Nettoyage et entretien,33

IT **Italiano**

Istruzioni per l’uso
CUCINA

Sommario

Istruzioni per l’uso,1
Avvertenze,2
Assistenza,6
Descrizione dell’apparecchio,8
Descrizione dell’apparecchio,10
Installazione,11
Avvio e utilizzo,14
Precauzioni e consigli,17
Manutenzione e cura,17

ES **Español**

Manual de instrucciones
COCINA

Sumario

Manual de instrucciones,1
Advertencias,3
Asistencia,6
Descripción del aparato,8
Descripción del aparato,10
Instalación,35
Puesta en funcionamiento y uso,38
Precauciones y consejos,41
Mantenimiento y cuidados,41

GB **English**

Operating Instructions
COOKER

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,6
Description of the appliance,8
Description of the appliance,10
Installation,19
Start-up and use,22
Precautions and tips,25
Maintenance and care,25

PT **Portuges**

Instruções para a utilização
FOGÃO

Índice

Instruções para a utilização,1
Advertências,4
Assistência,7
Descrição do aparelho,9
Descrição do aparelho,10
Instalação,43
Início e utilização,46
Precauções e conselhos,49
Manutenção e cuidados,49

IT

Avvertenze

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

ATTENZIONE: Lasciare un fornello incustodito con grassi e olii può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

"Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.

Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi."

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

ATTENZIONE: l'uso di protezioni del piano inappropriate può causare incidenti.

! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della cavità.

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the

surface, which may result in shattering of the glass.

The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

“Remove any liquid from the lid before opening it.
Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.”

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

CAUTION: the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

FR

Avertissements

ATTENTION : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu’ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n’ayant pas l’expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu’ils soient sous bonne surveillance ou qu’ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l’appareil en toute sécurité et à condition qu’ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil. Les opérations de nettoyage et d’entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

ATTENTION : laisser un récipient de cuisson contenant de l’huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d’entraîner un incendie.
Il ne faut JAMAIS essayer d’éteindre une flamme ou un incendie avec de l’eau **!** Il faut éteindre l’appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d’érafler la surface et de briser le verre.

Les surfaces intérieures du tiroir (s’il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Ne jamais nettoyer l’appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l’ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s’il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

ATTENTION : s’assurer que l’appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l’ampoule, afin d’éviter tout risque d’électrocution.

ATTENTION : l’utilisation de protections de table inappropriées peut causer des incendies.

! Lors de l’introduction de la grille, s’assurer que l’arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l’enceinte.

ES

Advertencias

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

ATENCIÓN: Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio.
NUNCA intente apagar una llama/ incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla. No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.

ATENCIÓN: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

ATENCIÓN: el uso de protecciones inapropiadas de la placa de cocción puede provocar accidentes.

! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad.

PT

Advertências

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

ATENÇÃO: Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio.
NUNCA tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

As superfícies internas da gaveta (se presentes) podem ficar muito quentes.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Elimine os líquidos presentes na tampa antes de abri-la. Não feche a tampa de vidro (se presente) se os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

ATENÇÃO: O uso de protecções do plano inadequadas pode causar incidentes.

! Quando inserir a grelha, assegure-se de que o bloqueio esteja voltado para cima e na parte posterior da cavidade.

IT

Assistenza

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:
- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza Attiva 7 giorni su 7

ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.
  Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso. Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.indesit.com.

GB

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:
- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

FR

Assistance

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :
- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

ES

Asistencia

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:
- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

La siguiente información es válida solo para España. Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.

Ampliación de garantía
Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.
Consiga una cobertura total adicional de
- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)
Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.

En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO

PT

Assistência

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:
- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

IT

Descrizione dell’apparecchio

Vista d’insieme

1 Bruciatore a gas **AUSILIARIO**
2 Bruciatore a gas **SEMIRAPIDO**
3 Bruciatore a gas **RAPIDO**
4 Bruciatore a gas **TRIPLA CORONA**
5 **GRIGLIA del piano di lavoro**
6 **PANNELLO DI CONTROLLO**
7 **DISPOSITIVO DI SICUREZZA** - Interviene in caso di spegnimento accidentale della fiamma (trabocco di liquidi, correnti d’aria, ...) bloccando l’erogazione del gas al bruciatore.
8 **CANDELA** di accensione dei **BRUCIATORI GAS**

ES

Descripción del aparato

Vista en conjunto

1 Quemador a gas **AUXILIAR**
2 Quemador a gas **SEMI-RÁPIDO**
3 Quemador a gas **RÁPIDO**
4 Quemador a gas **TRIPLE CORONA**
5 **PARRILLA de placa de cocción**
6 **PANNEL DE CONTROL**
7 **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD** - Interviene si se apaga accidentalmente la llama (derrame de líquidos, corrientes de aire, ...) bloqueando la llegada del gas al quemador.
8 **BUJÍA** de encendido de los **QUEMADORES A GAS**

GB

Description of the appliance

Overall view

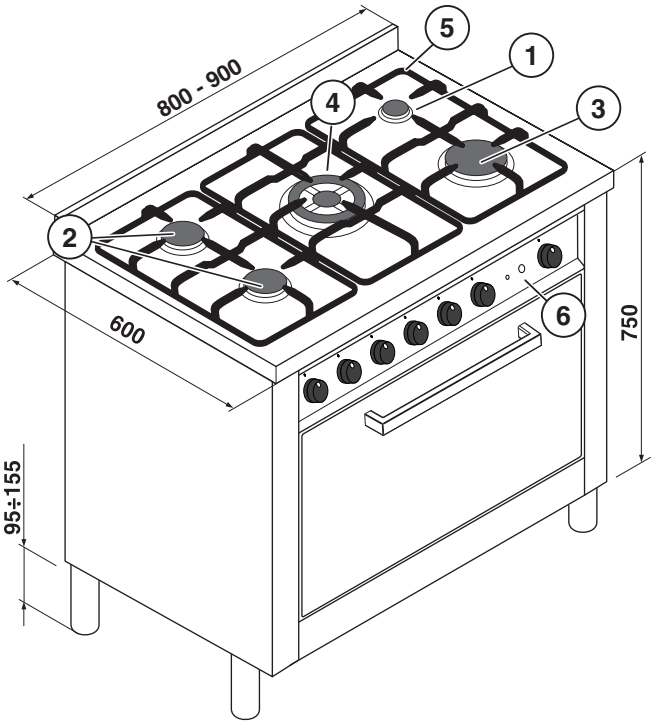
1 **AUXLIARY** gas burner
2 **SEMI-RAPID** gas burner
3 **RAPID** gas burner
4 **TRIPLE RING** gas burner
5 **Hob grid**
6 **CONTROL PANEL**
7 **SAFETY DEVICE** - Activates if the flame accidentally goes out (spills, drafts, etc.), interrupting the supply of gas to the burner.
8 **IGNITOR** for Gas **BURNERS**

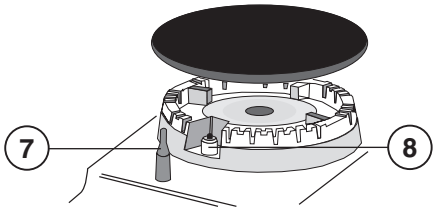
FR

Description de l’appareil

Vue d’ensemble

1 Brûleur à gaz **AUXILIAIRE**
2 Brûleur à gaz **SEMI RAPIDE**
3 Brûleur à gaz **RAPIDE**
4 Brûleur à gaz **TRIPLE COURONNE**
5 **Grille du plan de cuisson**
6 **TABLEAU DE BORD**
7 **DISPOSITIF DE SÉCURITÉ** - Intervient en cas d’extinction accidentelle de la flamme (débordement de liquides, courants d’air, ...) en interrompant automatiquement l’arrivée de gaz.
8 **BOUGIE** d’allumage des **BRÛLEURS GAZ**



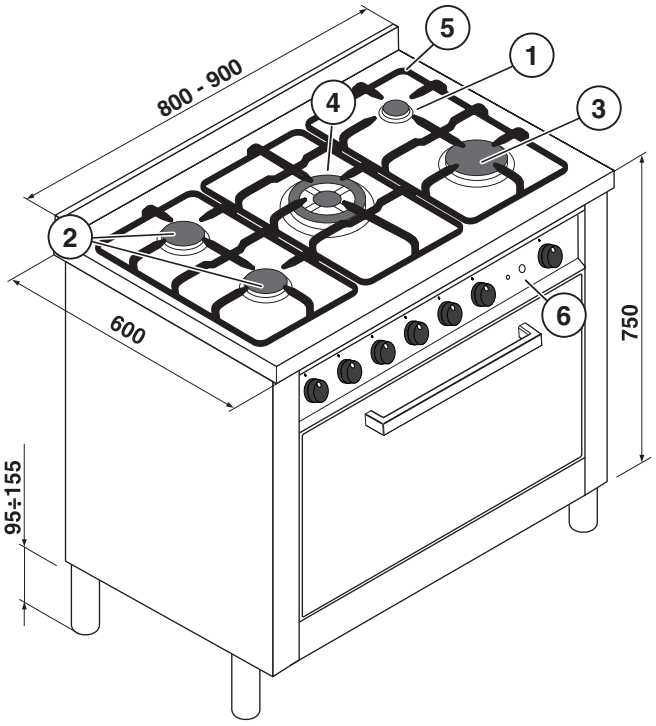


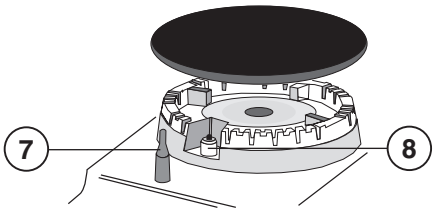
PT

Descrição do aparelho

Vista de conjunto

1 Queimador a gás **AUXILIAR**
2 Queimador a gás **SEMI-RÁPIDO**
3 Queimador a gás **RÁPIDO**
4 Queimador a gás **TRIPLA COROA**
5 **GRADE do plano de trabalho**
6 **PAINEL DE COMANDOS**
7 **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA** - Intervém se a chama apagar-se por acaso (líquido vazado, correntes de ar...) e bloqueia o fornecimento de gás ao queimador.
8 **VELA** para acender os **QUEIMADORES A GÁS**





IT

Descrizione dell’apparecchio

Pannello di controllo

1 Manopola **BRUCIATORI GAS**
2 Manopola **FORNO GAS** e **GRILL ELETTRICO**
3 Spia funzionamento **GRILL ELETTRICO**
4 Pulsante **LUCE FORNO**
5 Manopola **CONTAMINUTI**

GB

Description of the appliance

Control panel

1 **GAS BURNERS** Knob
2 **GAS OVEN** and **ELECTRIC GRILL** Knob
3 **ELECTRIC GRILL** operation light
4 **OVEN LIGHT** button
5 **TIMER** Knob

FR

Description de l’appareil

Tableau de bord

1 Boutons des **BRÛLEURS À GAZ**
2 Bouton du **FOUR À GAZ** et du **GRIL ÉLECTRIQUE**
3 Voyant de fonctionnement du **GRIL ÉLECTRIQUE**
4 Bouton **D’ÉCLAIRAGE DU FOUR**
5 Bouton du **MINUTEUR**

ES

Descripción del aparato

Panel de control

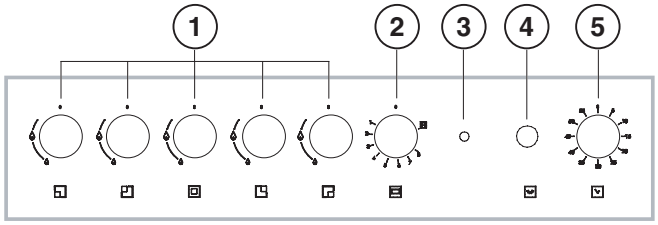
1 Mando de **QUEMADORES A GAS**
2 Mando del **HORNO A GAS** y **ASADOR ELÉCTRICO**
3 Piloto de funcionamiento del **ASADOR ELÉCTRICO**
4 Botón de la **LUZ DEL HORNO**
5 Mando del **CONTADOR DE MINUTOS**

PT

Descrição do aparelho

Painel de comandos

1 Selector dos **QUEIMADORES A GÁS**
2 Selector do **FORNO A GÁS** e do **GRILL ELÉCTRICO**
3 Indicador de funcionamento do **GRILL ELÉCTRICO**
4 Botão da **LUZ DO FORNO**
5 Selector do **CONTADOR DE MINUTOS**



Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.
! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.
! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.
! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

Le cucine hanno le seguenti caratteristiche tecniche:
Categoria: II 2H3+

Ventilazione dei locali
L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore. Nel locale in cui viene installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas (la portata di aria non deve essere inferiore a 2 m^3/h per kW di potenza installata).
Le prese di immisione aria, protette da griglie, devono avere un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile ed essere collocate in modo da non poter essere ostruite, neppure parzialmente (vedi figura A).
Tali prese devono essere maggiorate nella misura del 100% – con un minimo di 200 cm^2 – qualora il piano di lavoro dell'apparecchio sia privo del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma e quando l'afflusso dell'aria avviene in maniera indiretta da locali adiacenti (vedi figura B) – purché non siano parti comuni dell'immobile, ambienti con pericolo di incendio o camere da letto – dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come descritto sopra.

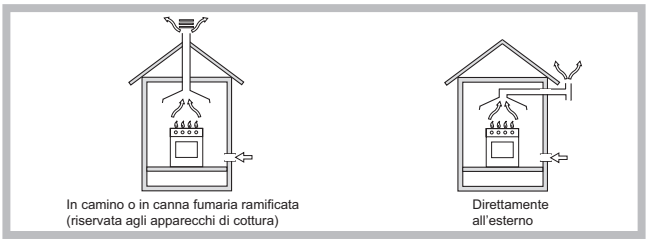
Esempi di aperture di ventilazione per l'aria comburente

Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento

A **B**

! Dopo un uso prolungato dell'apparecchio, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

Scarico dei fumi della combustione
Lo scarico dei fumi della combustione deve essere assicurato tramite una cappa collegata a un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, oppure mediante un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio (vedi figure).


In camino o in canna fumaria ramificata (riservata agli apparecchi di cottura)

Direttamente all'esterno

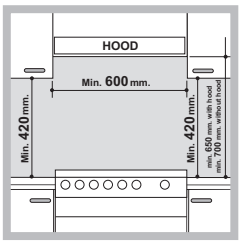
! I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano in basso, perciò i locali contenenti bidoni di GPL devono prevedere aperture verso l'esterno per l'evacuazione dal basso di eventuali fughe di gas.
I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non devono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). Tenere
nel locale solo il bidone in utilizzo, lontano da sorgenti di calore (forni, camini, stufe) capaci di portarlo
a temperature superiori ai 50°C.

Posizionamento e livellamento

! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

! Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

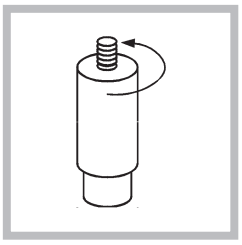
Per una corretta installazione:
- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 500 mm dall'apparecchio;



- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm.
Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (vedi figura);

- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzione.

Livellamento



Se è necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini di regolazione forniti in dotazione nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina (vedi figura).

Collegamento elettrico

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi tabella Dati tecnici).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore).
Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Sostituzione del cavo
Utilizzare un cavo in gomma del tipo H05VV-F ,di sezione 3 x 1 mm².
Il conduttore giallo-verde dovrà essere più lungo di 2÷3 cm. degli altri conduttori.

Collegamento gas

Il collegamento alla rete del gas o alla bombola del gas può essere effettuato con un tubo flessibile in gomma o in acciaio, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore e dopo essersi accertati che l'apparecchio sia regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato (vedi etichetta di taratura sul coperchio: in caso contrario vedi sotto).
Nel caso di alimentazione con gas liquido da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle norme UNI EN 12864 e successivi aggiornamenti in vigore.

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e per una maggiore durata dell'apparecchio, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli (vedi sotto).

Allacciamento gas con tubo flessibile in gomma
Verificare che il tubo risponda alle norme UNI-CIG 7140 in vigore. Il diametro interno del tubo deve essere:
8 mm per alimentazione con gas liquido;
13 mm per alimentazione con gas metano.

Effettuato l'allacciamento assicurarsi che il tubo:
- non sia in nessun punto a contatto con parti che raggiungono temperature superiori a 50°C;
- non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione e di torsione e non presenti pieghe o strozzature;
- non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi, parti mobili e non sia schiacciato;
- sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per poter controllare il suo stato di conservazione;
- abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- sia ben calzato alle sue due estremità, dove va fissato con fascette di serraggio conformi alle norme UNI-CIG 7141 in vigore.

! Se una o più di queste condizioni non può essere rispettata o se la cucina viene installata secondo le condizioni della classe 2 - sottoclasse 1 (apparecchio incassato tra due mobili), bisogna ricorrere al tubo flessibile in acciaio (vedi sotto).

Allacciamento gas con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati
Verificare che il tubo sia conforme alle norme UNI-CIG 9891 e le guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio o guarnizioni in gomma siano conformi alle Norme Nazionali in vigore.
Per mettere in opera il tubo eliminare il portagomma presente sull'apparecchio (il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico).

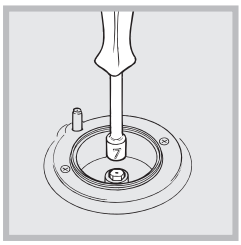
! Effettuare l'allacciamento in modo che la lunghezza della tubatura non superi i 2 metri di estensione massima, e assicurarsi che il tubo non venga a contatto con parti mobili e non sia schiacciato.

Controllo tenuta
A installazione ultimata, controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Adattamento a diversi tipi di gas

È possibile adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale è predisposto (indicato sull'etichetta di taratura sul coperchio).

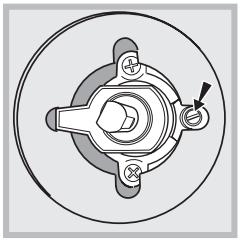
Adattamento del piano cottura

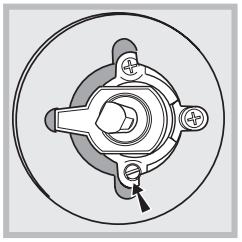


Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:
1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm (vedi figura), e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli);
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:
1. portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. togliere la manopola e agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino a ottenere una piccola fiamma regolare.

! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo;





3. verificare che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

! I bruciatori del piano non necessitano di regolazione dell'aria primaria.

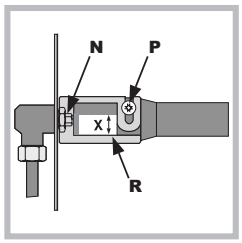
! Dopo la regolazione con un gas diverso da quello di collaudo, sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas, reperibile presso i Centri Assistenza Tecnica Autorizzata.

! Qualora la pressione del gas sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare sulla tubazione d'ingresso un regolatore di pressione, secondo le norme EN 88-1 e EN88-2 in vigore per i "regolatori per gas canalizzati".

Forno a gas :
- Aprire la porta del forno (per intervenire sul bruciatore forno, togliere il fondo);
- svitare le 2 viti che reggono il bruciatore del forno, toglierlo e sostituire l'iniettore "**N**" con quello adatto al nuovo tipo di gas secondo la tabella "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".
- rimontare tutti i componenti, eseguire la regolazione dell'aria nel bruciatore e della portata minima del rubinetto.

Regolazione minimo
- Aprire la porta e togliere il fondo del forno;
- portare la manopola del forno in posizione 8 (massimo) ed accendere il bruciatore;
- Chiudere la porta ed attendere 15 minuti circa;
- portare la manopola in posizione 1 (minimo);
- togliere la manopola stessa ed agire sulla vite di regolazione posta sopra all'astina del termostato;
- Ottenuta la portata minima desiderata, con il bruciatore acceso verificare che non avvengano spegnimenti portando rapidamente da posizione massimo a minimo per alcune volte e chiudendo normalmente la porta del forno.

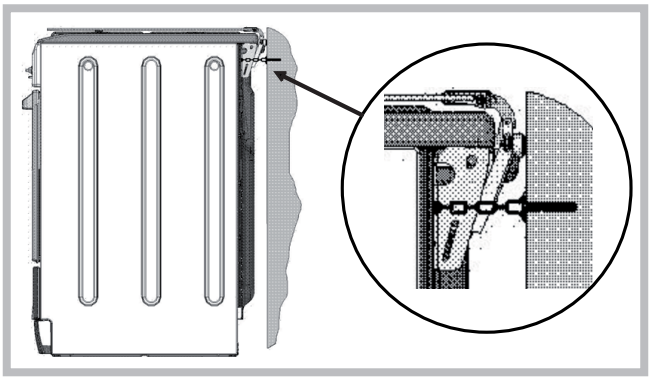
Controllo del flusso di aria primaria



I bruciatori forno e grill sono muniti di una boccola di regolazione dell'aria primaria "**R**" (bruciatori del forno a gas). Il flusso di aria primaria è regolato in modo appropriato quando la fiamma risulta stabile ed omogenea, senza avere uno stacco di fiamma con bruciatore freddo nè accensione all'ugello quando il bruciatore è caldo.
La regolazione si esegue svitando la vite "**P**" e spostando la boccola "**R**" in modo che l'apertura "**X**" corrisponda ai valori della tabella seguente. A regolazione avvenuta, bloccare la boccola "**R**" con la vite "**P**".

Bruciatore	Apertura **"X"** (mm) gas naturale "G20"	Apertura **"X"** (mm) gas liquido "G30-G31"
Forno	6.5	16
Grill	5	12

La catenella di sicurezza



! Per evitare il ribaltamento accidentale dell'apparecchio, ad esempio causato da un bambino che si arrampica sulla porta forno, le catenelle di sicurezza DEVONO essere tassativamente installate !

La cucina e' dotata di catenelle di sicurezza che devono essere fissate con una vite (non fornita in accessorio) sul muro posteriore all'apparecchio, alla stessa altezza del fissaggio sull'apparecchio.

Assicurarsi che le catenelle siano fissate nella parte posteriore della cucina, come indicato nel disegno, in modo che siano strette e parallele al livello del suolo.
! Ad installazione ultimata le catenelle devono essere mantenute in trazione !

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni del Forno HxLxP	33 x 54 x 38 cm
Volume	litri 68
Tensione e frequenza di alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
Bruciatori	adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche.
CE	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. - 2009/142/CEE del 30/11/09 (Gas) e successive modificazioni. - 2012/19/CEE e successive modificazioni.

Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

Tabella 1

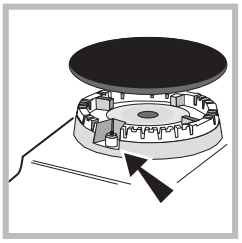
BRUCIATORE	Diametro (mm)	Potenza termica kW (H.s.*)		Gas liquido				Gas naturale	
				By-pass 1/100	Ugello 1/100	Portata * g/h		Ugello 1/100	Portata * l/h
		Nomin.	Ridot.	(mm)	(mm)	G30	G31	(mm)	G20
3 . Rapido	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
2 . Semirapido	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
1 . Ausiliario	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95
4 . Tripla Corona	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
Forno Gas		4.00	0.8	45	95	291	286	142	381
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* A 15°C e 1013 mbar-gas secco
Propano G31 P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
Buano G30 P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Naturale G20 P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

Avvio e utilizzo

Uso del piano cottura

Accensione dei bruciatori
In corrispondenza di ogni manopola BRUCIATORE è indicato con un cerchietto pieno il bruciatore associato.
Per accendere un bruciatore del piano cottura:
1. avvicinare al bruciatore una fiamma o un accendigas;
2. premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima.
3. regolare la potenza della fiamma desiderata, ruotando in senso antiorario la manopola BRUCIATORE: sul minimo, sul massimo o su una posizione intermedia.



L'apparecchio è dotato di accensione elettronica integrata all'interno della manopola. Per accendere il bruciatore prescelto è sufficiente ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino al simbolo della fiamma grande, premerla a fondo per attivare l'accensione elettronica e tenerla premuta fino all'avvenuta accensione. Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. In questo caso, ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola più a lungo.

! In caso di estinzione accidentale delle fiamme, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione.

Se l'apparecchio è dotato di dispositivo di sicurezza* per assenza di fiamma, tenere premuta la manopola BRUCIATORE circa 2-3 secondi per mantenere accesa la fiamma e per attivare il dispositivo.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola fino all'arresto ●.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori
Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas occorre usare recipienti a fondo piatto, provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore:

Bruciatore	Ø Diametro recipienti (cm)
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 22
Ausiliario (A)	10 - 14
Tripla Corona (TC)	24 - 26

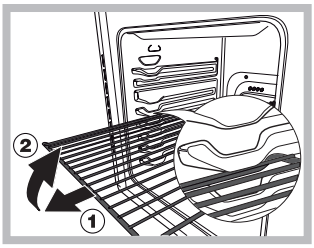
! Evitare che le pentole fuoriescano dai bordi del piano durante l'uso.

! Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore ausiliario, quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue: Sui bruciatori possono essere utilizzati tutti i tipi di casseruole. L'importante è che il fondo sia perfettamente piano.

ATTENZIONE! Il coperchio in vetro può frantumarsi se viene riscaldato. Spegnere tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche prima di chiuderlo. Solo per modelli con coperchio vetro.

Uso del forno



ATTENZIONE ! Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1) Per estrarre completamente le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle. (2)

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

La manopola del forno

É il dispositivo che permette di selezionare le diverse funzioni del forno e di scegliere la temperatura di cottura più idonea ai cibi da cuocere fra quelle indicate sulla manopola stessa (comprese fra 150°C e 275°C). Il dispositivo di accensione elettronica del forno è integrato all'interno della manopola di comando.

Per accendere il bruciatore forno premere a fondo e ruotare la manopola forno in senso antiorario fino alla posizione 8. **Dato che il forno è dotato di dispositivo di sicurezza, dopo l'accensione del bruciatore è necessario mantenere premuta la manopola forno per circa 6 secondi, in modo da consentire il passaggio del gas finchè non si scalda la termocoppia di sicurezza. Il dispositivo di accensione elettronica del bruciatore forno non deve essere azionato per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non si è acceso, cessare di agire sulla manopola forno, aprire la porta del forno ed attendere almeno un minuto prima di un nuovo tentativo di accensione del bruciatore.**

La selezione della temperatura di cottura si ottiene facendo corrispondere l'indicazione del valore desiderato con il riferimento posto sul cruscotto; la gamma completa delle temperature ottenibili è riportata qui sotto. La temperatura impostata viene automaticamente raggiunta e mantenuta costante dall'organo di controllo (il termostato) comandato dalla manopola.

Posizione 1 (minimo)	**Posizione 2**	**Posizione 3**	**Posizione 4**
150° - 155°C	155°C	175°C	195°C
Posizione 5	**Posizione 6**	**Posizione 7**	**Posizione 8**
215°C	235°C	260°C	275°C

Accensione manuale del forno

Nel caso di mancanza momentanea di energia elettrica si può accendere il bruciatore del forno manualmente:

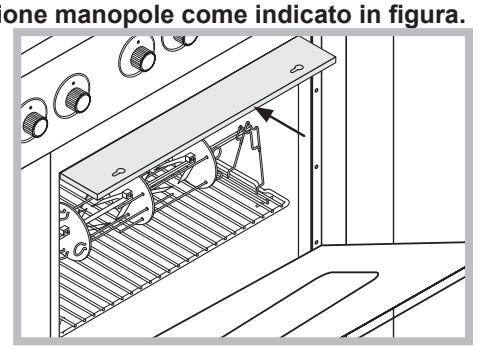
a) aprire la porta del forno
b) avvicinare un fiammifero o un accenditore all'asola, premere a fondo e ruotare la manopola forno in senso antiorario fino alla posizione 8.
c) ad accensione avvenuta chiudere la porta del forno.

! nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola forno, aprire la porta del forno ed attendere almeno un minuto prima di un nuovo tentativo di accensione del bruciatore.

La manopola del grill

Il vostro forno è dotato di un grill elettrico. **La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc...**

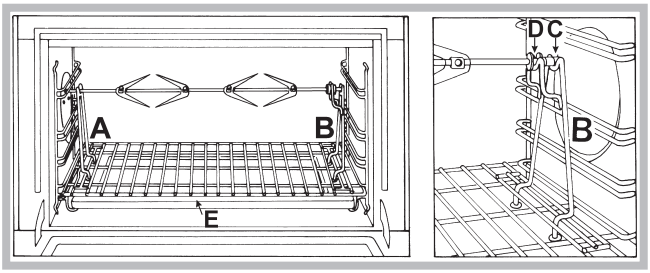
Ruotando la manopola forno fino alla posizione si mette in funzione oltre al grill a raggi infrarossi anche il motorino girarrosto, che rimane attivato fino a che il grill è in funzione. **Durante la cottura al grill si raccomanda di lasciare la porta del forno aperta e di applicare lo schermo di protezione manopole come indicato in figura.**



ATTENZIONE: quando il grill è in funzione, le parti accessibili possono diventare molto calde. È opportuno tenere i bambini a distanza.

Interrompere la cottura riportando la manopola **PROGRAMMI** in posizione "**0**".

Girarrosto*
Questo accessorio è da utilizzare esclusivamente per cotture al grill. Procedere come segue: infilare la carne da cuocere nell'asta trasversale, nel senso della sua lunghezza, bloccandola con le apposite forchette regolabili. Introdurre i supporti "**A**" e "**B**" nei fori predisposti sulla leccarda "**E**", appoggiare la gola dell'asta sulla sede "**C**" e infilare la griglia nella prima guida più bassa del forno; infilare ora l'asta nel foro del girarrosto, portando in avanti la gola nella sede "**D**" (vedi figure). Azionare il girarrosto selezionando con la manopola ;



Luce del forno
La lampadina può essere accesa in qualunque momento premendo il tasto LUCE DEL FORNO.

Contaminuti
Per azionare il Contaminuti procedere come segue:
1. ruotare in senso orario la manopola CONTAMINUTI di un giro quasi completo per caricare la suoneria;
2. ruotare in senso antiorario la manopola CONTAMINUTI impostando il tempo desiderato.

* Presente solo in alcuni modelli.

Tabella cottura

Cibo da cucinare	**Peso** (Kg)	**Posizione cottura ripiani dal basso**	**Temperatura** (°C)	**Tempo di preriscaldamento** (minuti)	**Tempo di cottura** (minuti)
Pasta					
Lasagne	2,5	3	210	-	75-80
Cannelloni	2,5	3	210	-	75-80
Tagliatelle	2,5	3	210	-	75-80
Carni					
Vitello	1,7	3	230	-	85-90
Pollo	1,5	3	220	-	110-115
Tacchino	3,0	3	MAX	-	95-100
Anatra	1,8	3	230	-	120-125
Coniglio	2	3	230	-	105-110
Maiale	2,1	3	230	-	100-110
Agnello	1,8	3	230	-	90-95
Pesci					
Sgombri	1,1	3	210-230	-	55-60
Dentice	1,5	3	210-230	-	60-65
Trota al cartoccio	1,0	3	210-230	-	40-45
Pizza e torte					
Napoletana	1,0	3	MAX	15	30-35
Biscotti	0,5	3	180	15	30-35
Crostata	1,1	3	180	15	30-35
Torta al cioccolato	1	3	200	15	45-50
Torta lievitata	1	3	200	15	50-55
Cottura al grill					
Toast	n°4	4			10
Braciole di maiale	1,5	4			30
Sgombri	1,1	4			35

NB: i tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali.
Nelle cotture al grill la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.
Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- **Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 sottoclasse 1 (incassato tradue mobili).**
- **Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola.**
- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare l'apparecchio a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non appoggiare oggetti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinchè l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2012/19/CEE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GRILL a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Sciacquare abbondantemente e asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.

- Le griglie, i cappellotti, le corone spartifiamma e i bruciatori del piano cottura sono estraibili per facilitare la pulizia; lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti.

- Pulire frequentemente la parte terminale dei dispositivi di sicurezza per assenza di fiamma.

- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.

- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.

- Eseguire la pulizia soltanto quando il forno è freddo.

- Le parti in acciaio e soprattutto le zone con i simboli serigrafati non devono essere pulite con diluenti o detersivi abrasivi; utilizzare preferibilmente solo un panno inumidito con acqua tiepida e detersivo liquido per piatti. L'acciaio inox può rimanere macchiato se rimane a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti aggressivi (contenenti fosforo). Pertanto è sempre necessario sciacquare abbondantemente ed asciugare accuratamente la superficie dopo la pulizia.

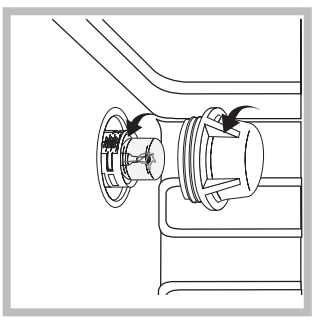
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Controllare le guarnizioni del forno
Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato più vicino. È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.
! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



1. Dopo aver disinserito il forno dalla rete elettrica, togliere il coperchio in vetro del portalampada (vedi figura).
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: tensione 230V, potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio e ricollegare il forno alla rete elettrica.

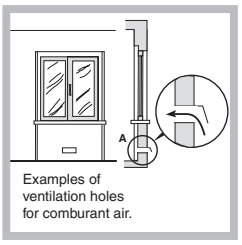
! Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

Installation

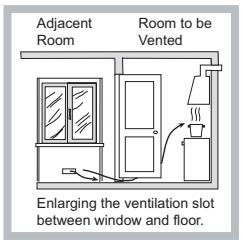
! Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.
! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.
! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided.
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

The cookers have the following technical specifications:
Category: II 2H3+

Room ventilation
The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately in order to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m^3/h per kW of installed power). The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm^2 and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A).
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm^2 - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



Examples of ventilation holes for comburant air.

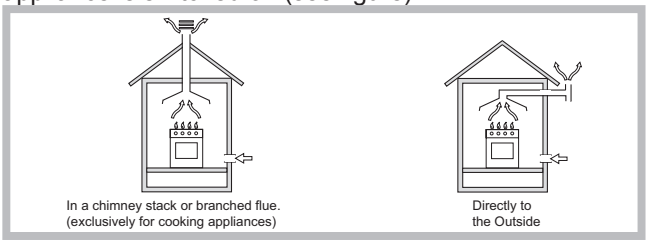


Enlarging the ventilation slot between window and floor.

A **B**

! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes
The efficient disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood which is connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan which begins to operate automatically every time the appliance is switched on (see figure).


In a chimney stack or branched flue. (exclusively for cooking appliances)

Directly to the Outside

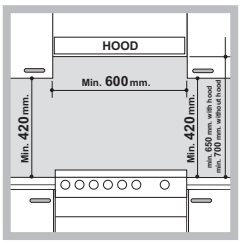
! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.
LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas which are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) which may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

Positioning and levelling

! The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

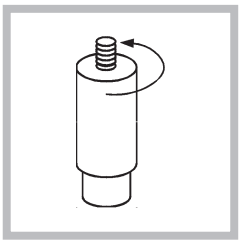
To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 500 mm away from them.



• If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.
This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).

Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see Technical data table).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Replacing the cable
Use a rubber cable of the type H05VV-F with a cross section of 3 x 1 mm².
The yellow-green earth wire must be 2 ÷ 3 cm longer than the other wires.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case see below). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations.

! Make sure that the gas supply pressure is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see below). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose
Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for a liquid gas supply;13 mm for a methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:
- Does not come into contact with any parts which reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps which comply with current regulations.

! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (see below).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.
To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

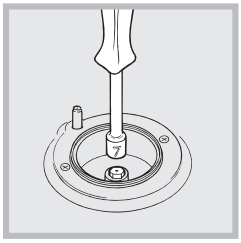
! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the connection for leaks
When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

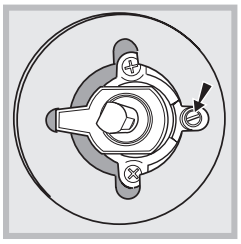
Adapting the hob

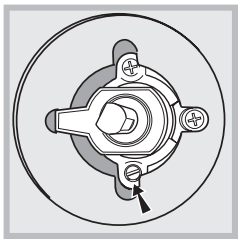


Replacing the nozzles for the hob burners:
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:
1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.





3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! The hob burners do not require primary air adjustment.

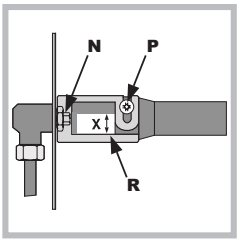
! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one which corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to “regulators for channelled gas”.

Gas oven :
- Open the oven door (to reach the oven burner, remove the floor);
- loosen the 2 screws which hold the oven burner in place, remove the burner and replace the nozzles “**N**” with suitable ones for the new type of gas according to the table “Burner and nozzle characteristics”.
- re-assemble all the components, regulate the air in the burner as well as the minimum flow of the tap.

Adjusting the low flame
- Open the door and remove the oven floor;
- put the oven knob to position maximum and light the burner;
- close the door and wait for about 15 minutes;
- put the knob to position 1 (minimum);
- remove the actual knob and regulate the adjusting screw situated above the thermostat spindle;
- after regulating the low flame as required, with the burner lit, change from the high to the low flame position abruptly for a few times and close the oven door normally, making sure that the burner does not go out.

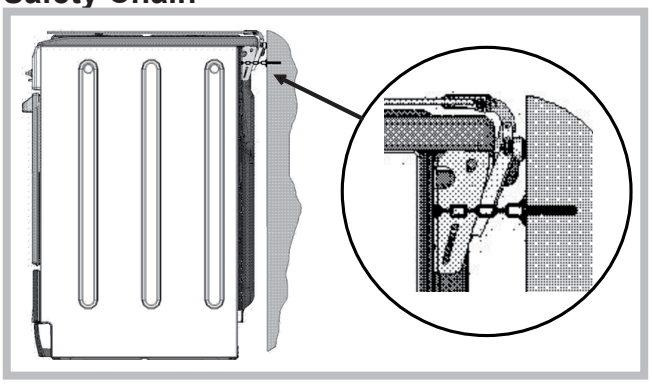
Primary air flow control



The oven burners and grill are fitted with the primary air control bushing “**R**” (gas oven burners). The primary air flow is controlled in an appropriate way when the flame is stable and even, without killing the flame when the burner is cold or lighting the nozzle when the burner is hot.
The flow may be adjusted by loosening the screw “**P**” and moving the bushing “**R**” so that the opening “**X**” corresponds to the values in the table below. Once all the adjustments have been made, fasten the bushing “**R**” with the screw “**P**”.

Burner	Opening **"X"** (mm) natural gas "G20"	Opening **"X"** (mm) liquid gas "G30-G31"
Oven	6.5	16
Grill	5	12

Safety Chain



! In order to prevent the appliance from overturning accidentally, for example in case of a child climbing onto the oven door, the safety chains MUST be installed!

The cooker is provided with safety chains that must be fixed with a screw (not supplied as accessory) on the wall behind the appliance, at the same height as the fixing point on the appliance.

Make sure that the chains are fixed in the back of the cooker, as shown in the drawing, in such way to be tight and parallel to the floor.
! When the installation process is complete, the chains must be kept in tension!

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions HxLxP	33 x 54 x 38 cm
Volume	lt. 68
Voltage and frequency	see data plate
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate.
CE	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2009/142/EEC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments. - 2012/19/EEC and subsequent amendments.

Table of burner and nozzle specifications

Table 1

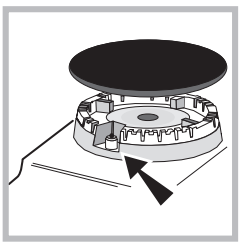
BURNER	Diameter (mm)	Heating power kW (H.s.*)		Liquid gas: By-pass 1/100 (mm)	Liquid gas: Nozzle 1/100 (mm)	Liquid gas: Flow * g/h G30	Liquid gas: Flow * g/h G31	Natural gas: Nozzle 1/100 (mm)	Natural gas: Flow * l/h G20
		Nomin.	Red.						
3. Rapid	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
2. Semi-rapid	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
1. Auxiliary	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95
4. Triple Ring	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
Gas oven		4.00	0.8	45	95	291	286	142	381
Supply pressure	Nominal (mbar) Minimal (mbar) Maximised (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* At 15°C and 1013 mbar - dry gas
Propane G31 P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
Butane G30 P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Methane G20 P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

Start-up and use

Using the hob

Lighting the burners
For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.
To light one of the burners on the hob:
1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting or any position in between the two.



The appliance is fitted with an electronic lighting device which is integrated into the knob. Simply light the desired burner by turning the corresponding knob in an anti-clockwise direction, until it is aligned with the large flame symbol, press it all the way in to activate the electronic ignition and hold it in that position until the burner is lit. The burner might be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the process, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device*, press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position ●.

Practical advice on using the burners
For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans which have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	Ø Cookware Diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 22
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	24 - 26

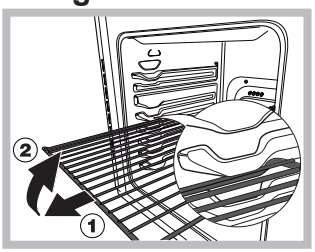
! Make sure the pans do not overlap the edges of the hob while it is being used.

! For models equipped with a reducer grid, the latter must be used only for the auxiliary burner, when pans with a diameter of less than 12 cm are used.

For the best performance of your burners, keep the following in mind: All types of pans can be used on the burners. The important thing is that the bottom should be completely even.

WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Applies to the models with glass cover only.

Using the oven



WARNING ! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1).
As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged.

The oven knob
This is the device which is used to select the various oven functions and the most suitable cooking temperature for the foods (temperatures between 150°C and 275°C are also indicated on the knob). The electronic oven ignition device is built into the control knob. To light the burner, press the knob in fully and turn it in an anticlockwise direction until it reaches position 8. **Given that the oven is fitted with a safety device, after the burner has been lit the oven knob should be held in that position for approximately 6 seconds, in order to allow the gas to pass through until the safety thermocouple heats up. The electronic oven burner ignition device should not be activated for more than 15 seconds. If after 15 seconds the burner has not been ignited, release the oven knob, open the oven door and wait for at least one minute before attempting to ignite the burner again.**

The cooking temperature is selected by aligning the value indication with the reference mark on the control panel; the complete range of temperatures which are available for selection is displayed below. The oven will automatically reach the set temperature, which is kept constant by the corresponding monitoring device (the thermostat) controlled by the knob.

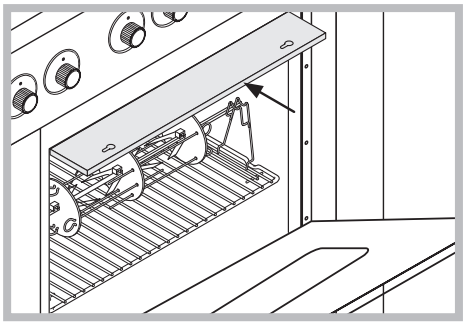
Position 1 (minimum)	**Position 2**	**Position 3**	**Position 4**
150° - 155°C	155°C	175°C	195°C
Position 5	**Position 6**	**Position 7**	**Position 8**
215°C	235°C	260°C	275°C

Switching the oven on manually
In the event of a momentary lapse in the electricity supply, the oven burner may be ignited manually:
a) Open the oven door.
b) Bring a match or lighter close to the opening, press the oven knob and turn it in an anticlockwise direction until it reaches position 8.
c) When the burner has been lit successfully, close the oven door.

! If the burner flame is accidentally extinguished, shut off the oven knob, open the oven door and wait for at least one minute before attempting to light the burner again.

The grill knob
Your oven is fitted with an electric grill. **The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: such as beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc...**

By turning the oven knob until it reaches the position, the rotisserie spit motor is activated as well as the infrared grill. This motor will remain active as long as the grill is operating. **When cooking with the grill, we recommend that you keep the oven door open and that you apply the knob protection shield as indicated in figure.**

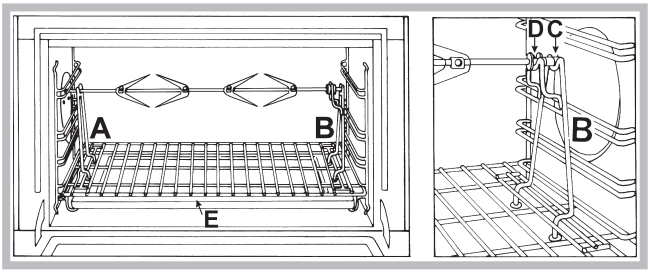


WARNING: when the grill is in operation, the surrounding parts can become very hot. Please keep children away from the cooker.

Stop cooking by turning the **SELECTOR** knob to the "**0**" position.

Spit roast *

This accessory should only be used when cooking with the grill. Proceed as follows: thread the meat you wish to cook onto the rod positioned across the oven lengthwise, fixing it in place with the adjustable forks supplied. Position supports "**A**" and "**B**" in the relevant holes in dripping pan "**E**", rest the groove on the rod in slot "**C**" and use the guide rail to place the rack in the lowest position in the oven; next position the rod in the rotisserie spit hole, sliding the groove forwards to slot "**D**" (see figures). Start the rotisserie using the knob set to cooking mod ;



Oven light

The light may be switched on at any moment by pressing the OVEN LIGHT button.

Timer

To activate the Timer proceed as follows:

1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction for almost one complete revolution to set the buzzer.

2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction to set the desired length of time.

***** Only available on certain models.

Cooking advice table

Food to be cooked	Wt. (Kg)	Cooking position of shelves from bottom	Temperature (°C)	Pre-heating time (min.)	Cooking time (min.)
Pasta					
Lasagne	2,5	3	210	-	75-80
Cannelloni	2,5	3	210	-	75-80
Pasta bakes	2,5	3	210	-	75-80
Meat					
Veal	1,7	3	230	-	85-90
Chicken	1,5	3	220	-	110-115
Turkey	3,0	3	MAX	-	95-100
Duck	1,8	3	230	-	120-125
Rabbit	2	3	230	-	105-110
Pork	2,1	3	230	-	100-110
Lamb	1,8	3	230	-	90-95
Fish					
Mackerel	1,1	3	210-230	-	55-60
Dentex	1,5	3	210-230	-	60-65
Trout baked in paper	1,0	3	210-230	-	40-45
Pizza and Cake					
Neapolitan	1,0	3	MAX	15	30-35
Biscuits	0,5	3	180	15	30-35
Tarts	1,1	3	180	15	30-35
Chocolate cake	1	3	200	15	45-50
Raised Cakes	1	3	200	15	50-55
Grill cooking					
Toasted sandwiches	n°4	4			10
Pork chops	1,5	4			30
Mackerel	1,1	4			35

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste.
When cooking using the grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **The instruction booklet accompanies a class 1(insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between2 cupboards) appliance.**
- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EEC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.

- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.

- Clean the terminal part of the flame failure safety devices* frequently.

- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.

- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.

- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

- Only clean the appliance when the oven is cold.

- The steel parts and especially the areas with the screen-printed symbols should not be cleaned with solvents or abrasive detergents. It is advisable to use only a damp cloth with lukewarm water and washing up liquid.
  Stainless steel may remain stained if in long-term contact with very calcareous water or aggressive detergents (containing phosphorus).
  It is therefore always necessary to rinse and dry all surfaces thoroughly after cleaning.

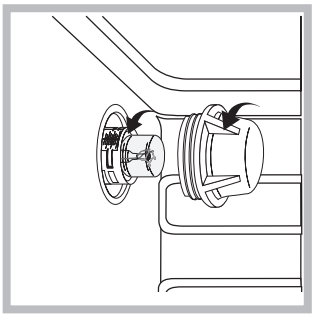
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Inspecting the oven seals
Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Gas tap maintenance

Over time, the tap may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.
! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Unscrew the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

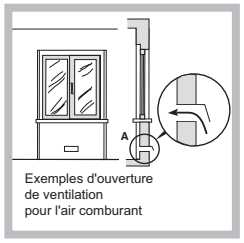
! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

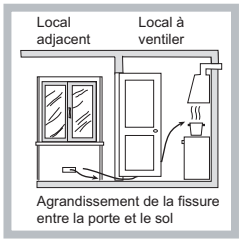
Installation

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil.
! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil
! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.
! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien ou autre, doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

La cuisinière a les caractéristiques techniques suivantes:
Catégorie II 2H3+

Aération des locaux
L'appareil doit être installé dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité d'air comburant nécessaire à une bonne combustion du gaz (le flux d'air doit être d'au moins 3 m^3/h par kW de puissance installée).
Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent disposer d'un conduit d'au moins 100 cm^2 de section utile et dans une position qui leur évite tout risque d'être bouchées accidentellement, même partiellement (voir figure A).
Ces ouvertures doivent être agrandies de 100% (surface minimale 200 cm^2) en cas d'appareils dépourvus du dispositif de sécurité de flamme et quand l'afflux de l'air provient de manière indirecte de pièces voisines (voir figure B) – à condition qu'il ne s'agisse pas de parties communes du bâtiment, de chambres à coucher ou de locaux à risque d'incendie – équipées d'un conduit d'aération avec l'extérieur comme décrit plus haut.

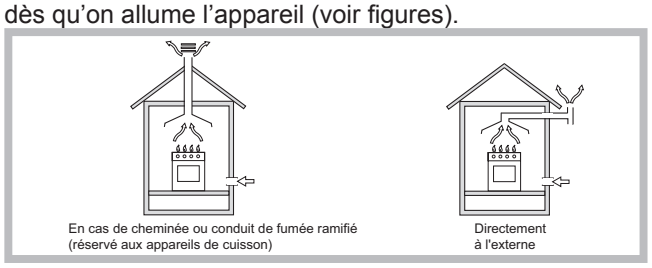




A **B**

! Après une utilisation prolongée de l'appareil, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse de ventilateurs éventuels.

Evacuation des fumées de combustion
La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion réalisé au moyen d'une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès qu'on allume l'appareil (voir figures).

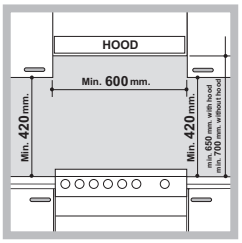


! Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent dans le bas. Les locaux qui contiennent des bouteilles de G.P.L doivent donc prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles.
Ne pas installer ou entreposer de bouteilles de GPL, vides ou partiellement pleines, dans des locaux qui se trouvent en sous-sol (caves etc.). Ne garder dans la pièce que la bouteille en cours d'utilisation, loin de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui pourraient amener sa température à plus de 50°C.

Positionnement et nivellement
! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

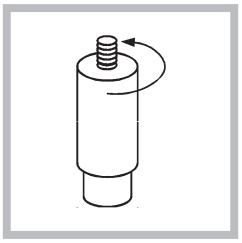
Pour une installation correcte :
- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains) ;
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, il faut que ces derniers soient placés à au moins 500 mm de l'appareil.



- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan.
Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).

Raccordement électrique

Monter sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (voir tableau des caractéristiques techniques).
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur dans le pays (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :
- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

Remplacement du câble
Utilisez un câble en caoutchouc du type H05VV-F ayant une section 3 x 1 mm².
Le conducteur de mise à la terre jaune/vert devra être plus long de 2÷3 cm par rapport aux autres conducteurs.

Raccordement gaz

Pour raccorder l'appareil au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz utiliser un tuyau flexible en caoutchouc ou en acier, conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation. S'assurer auparavant que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé (voir étiquette sur le couvercle : autrement voir ci-dessous). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utiliser des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation.

! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un meilleur emploi de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (voir ci-dessous).

Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc
S'assurer que le tuyau est bien conforme aux normes applicables dans le pays d'installation. Le tuyau doit avoir un diamètre intérieur de : 8 mm en cas d'alimentation au gaz liquide; 13 mm en cas d'alimentation au gaz naturel.
Après avoir effectué le raccordement, s'assurer que le tuyau :

- ne touche en aucun point à des parties pouvant atteindre plus de 50°C;
- n'est pas soumis à traction ou torsion et ne présente pas de pliures ou étranglements;
- ne risque pas d'entrer en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives, des parties mobiles et n'est pas écrasé;
- est facilement contrôlable sur toute sa longueur pour vérifier son état de conservation;
- a moins de 1500 mm de long;
- est bien fixé à ses deux extrémités à l'aide de bagues de serrage conformes à la réglementation en vigueur dans le pays.

! Si une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent être remplies ou que la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 – sous-classe 1 (appareil encastré entre deux meubles), il faut utiliser un tuyau flexible en acier (voir ci-dessous).

Raccordement gaz par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés
S'assurer que le tuyau et les joints sont bien conformes aux normes applicables dans le pays d'installation. Pour installer le tuyau, enlever l'about annelé équipant l'appareil (le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique).

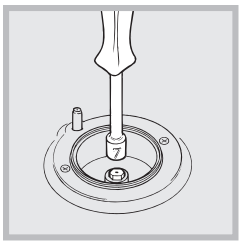
! Procéder au raccordement de manière à ce que la longueur du tuyau ne dépasse pas 2 mètres d'extension maximale. Veiller à ce que le tuyau ne soit pas écrasé et ne touche en aucun point à des parties mobiles.

Vérification de l'étanchéité
Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse, ne jamais utiliser de flamme.

Adaptation aux différents types de gaz

L'appareil peut être adapté à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été conçu (indiqué sur l'étiquette de réglage sur le couvercle).

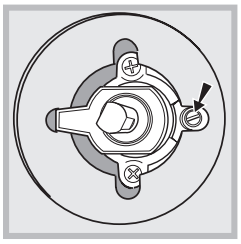
Adaptation du plan de cuisson

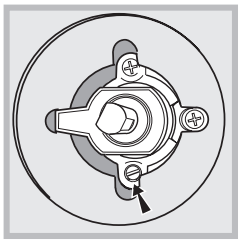


Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson :
1. enlever les grilles du plan de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement;
2. dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm (voir figure) et les remplacer par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs) ;
3. remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

Réglage des minima des brûleurs du plan de cuisson :
1. placer le robinet sur la position minimum;
2. enlever le bouton et tourner la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;

! En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage ;





3. vérifier si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.

! Les brûleurs du plan de cuisson ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

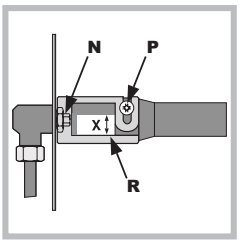
! Après avoir procédé au réglage pour le nouveau type de gaz, remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz, disponible dans les centres d'assistance technique agréés.

! Si la pression du gaz diffère (ou varie) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme à la réglementation sur les "régulateurs pour gaz canalisés" en vigueur dans le pays.

Four à gaz :
- Ouvrez la porte du four (pour intervenir sur le brûleur du four, enlevez le fond);
- dévissez les 2 vis qui supportent le brûleur du four, enlevez-le et remplacez le injecteur "**N**" par le injecteur correspondant au nouveau type de gaz utilisé selon le tableau "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".
- remettez tous les composants en place, effectuez le réglage de l'air dans le brûleur et du débit minimal du robinet.

Réglage du débit minimal
- Ouvrez la porte du four et enlevez le fond du four;
- amenez la manette du four sur la position 8 (maximum) et allumez le brûleur;
- fermez la porte et attendez 15 minutes environ;
- amenez la manette sur la position 1 (minimum);
- enlevez la manette pour pouvoir agir sur la vis de réglage située au-dessus ou à côté de la tige du thermostat;
- Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position d'ouverture maximale à la position de ralenti à plusieurs reprises en fermant normalement la porte du four afin de vérifier qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.

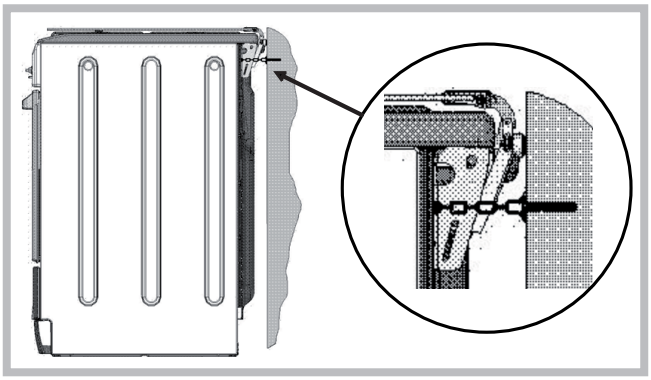
Contrôle du flux d'air primaire



Les brûleurs du four et du gril sont munis d'une douille de réglage de l'air primaire «**R**» (brûleurs du four à gaz). Quand le flux d'air primaire est bien réglé, la flamme est stable et régulière, sans qu'il y ait extinction de flamme quand le brûleur est froid ni allumage à l'injecteur quand le brûleur est chaud. Pour le réglage, dévissez la vis "**P**" et déplacez la douille "**R**" de façon à ce que l'ouverture "**X**" corresponde aux valeurs du tableau suivant. Une fois que le réglage a été effectué, bloquez la douille "**R**" à l'aide de la vis "**P**".

Brûleur	Overture **"X"** (mm) gaz Naturels "G20"	Overture **""X"** (mm) gaz liquides "G30-G31"
Four	6.5	16
Gril	5	12

La chaîne de sécurité



! Pour éviter tout basculement accidentel de l'appareil, causé par exemple par un enfant qui grimpe sur la porte du four, les chaînettes de sécurité DOIVENT obligatoirement être installées !

La cuisinière est équipée de chaînettes de sécurité qu'il faut fixer au mur derrière l'appareil à l'aide d'une vis (non fournie), à la même hauteur que leur fixation sur la cuisinière.

S'assurer que les chaînettes sont bien fixées à l'arrière de la cuisinière, comme illustré (voir dessin) de manière à ce qu'elles soient bien serrées et parallèles au sol.
! Une fois que l'installation est terminée, les chaînettes doivent être bien tendues !

TABLEAU DES CARACTÉRISTIQUES	
Dimensions du four HxLxP	33 x 54 x 38 cm
Volume	lt. 68
Tension et fréquence d'alimentation	voir plaque signalétique.
Brûleurs	adaptables à tous les types de gaz indiqués dans la plaque signalétique.
CE	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes: - 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 2009/142/CEE du 30/11/09 (Gaz) et modifications successives. - 2012/19/CEE et modifications successives.

Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

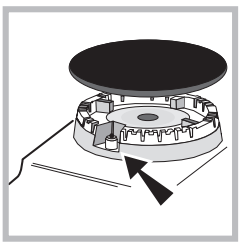
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance Thermique kW (H.s.*)		Gaz liquide				Gaz naturel	
				By-pass 1/100	Injecteur 1/100	Débit * g/h		Injecteur 1/100	Débit * l/h
		Nomin.	Réd.	(mm)	(mm)	G30	G31	(mm)	G20
3 . Rapide	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
2 . Semi-rapide	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
1 . Auxiliaire	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95
4 . Triple Couronne	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
Four Gaz		4.00	0.8	45	95	291	286	142	381
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar) Minima (mbar) Maxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Buane P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Naturel P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

Mise en marche et utilisation

Utilisation du plan de cuisson

Allumage des brûleurs
Un petit cercle plein près de chaque bouton BRULEUR indique le brûleur associé à ce dernier.
Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :
1. approcher une flamme ou un allume-gaz ;
2. pousser sur le bouton du BRULEUR tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole grande flamme.
3. pour régler la puissance de la flamme souhaitée, tourner le bouton BRULEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre: sur la position minimum, sur la position maximum ou sur une position intermédiaire.



L'appareil est équipé d'allumage électronique intégré dans le bouton. Pour allumer le brûleur choisi, tourner le bouton correspondant dans les sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole de la grande flamme, appuyer à fond pour activer l'allumage électronique tout en continuant à appuyer jusqu'au déclenchement du train d'étincelles.

Il peut arriver que le brûleur s'éteigne dès qu'on lâche le bouton. Dans ce cas, tenter à nouveau en poussant plus longtemps sur le bouton.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes, éteindre le brûleur et attendre au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité* de flamme, pousser sur le bouton BRULEUR pendant 2-3 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton jusqu'à la position d'arrêt ●.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs
Pour un meilleur rendement des brûleurs et une moindre consommation de gaz, utiliser des casseroles à fond plat, munies de couvercle et d'un diamètre adapté au brûleur:

Brûleurs	Ø Récipients (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi Rapide (S)	16 - 22
Auxiliaire (A)	10 - 14
Triple Couronne (TC)	24 - 26

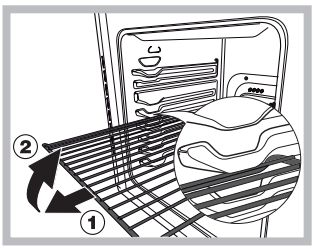
! Éviter que les casseroles ne dépassent du périmètre de la table pendant la cuisson.

! Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utiliser cette dernière que pour le brûleur auxiliaire, en cas d'utilisation de casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas: Vous pouvez utiliser n'importe quel type de casserole sur les brûleurs. A condition que leur fond soit parfaitement plat.

ATTENTION! Le couvercle en verre peut se casser s'il est chauffé. Il faut éteindre tous les brûleurs et les plaques électriques avant de le fermer. Ne concerne que les modèles équipés de couvercle en verre.

Utilisation du four



ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four (1).
Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

Bouton du four
Ce dispositif permet de sélectionner les différentes fonctions du four et de choisir, suivant les aliments, la température de cuisson la plus appropriée parmi celles qui sont indiquées sur le bouton (comprises entre 150°C et 275°C). Le dispositif d'allumage électronique du four est intégré à l'intérieur du bouton de commande. Pour allumer le brûleur du four, appuyer à fond sur le bouton du four tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 8.
Le four étant équipé d'un dispositif de sécurité gaz, après allumage du brûleur, garder le bouton du four enfoncé pendant 6 secondes environ pour permettre au gaz de passer jusqu'à ce que le thermocouple de sûreté se réchauffe. Ne pas actionner le dispositif d'allumage électronique du brûleur du four pendant plus de 15 secondes. Si au bout de ces 15 secondes, le brûleur ne s'est toujours pas allumé, ne pas insister, ouvrir la porte du four et attendre au moins une minute avant d'effectuer une nouvelle tentative d'allumage.
Pour sélectionner la température de cuisson, amener l'indication de la valeur désirée en face du repère situé sur le tableau de bord; voir ci-dessous la gamme des températures disponibles. La température est automatiquement atteinte et maintenue par le thermostat commandé par le bouton.

Position 1 (minimum)	Position 2	Position 3	Position 4
150° - 155°C	155°C	175°C	195°C
Position 5	**Position 6**	**Position 7**	**Position 8**
215°C	235°C	260°C	275°C

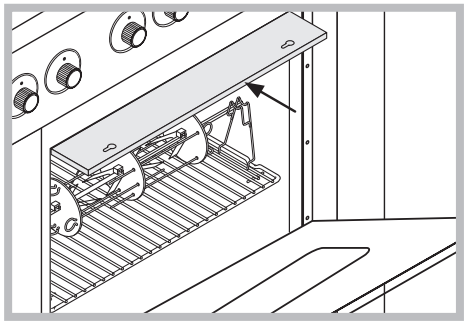
Allumage manuel du four
En cas de panne de courant, un allumage manuel du four est possible, procéder comme suit :
a) ouvrir la porte du four
b) approcher une allumette ou un allume-gaz à l'ouverture, appuyer à fond sur le bouton et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **8**.
c) après allumage, fermer la porte du four.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, amener le bouton du four sur arrêt, ouvrir la porte du four et attendre au moins une minute avant d'effectuer une nouvelle tentative d'allumage.

Bouton du gril
Ce four dispose d'un gril électrique. La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc.....

En tournant le bouton four jusqu'à la position il y a non seulement allumage du gril à infrarouges mais aussi du moteur du tournebroche qui continue à fonctionner tant que le gril reste allumé.

Pendant la cuisson au gril, laissez la porte du four ouverte et montez l'écran portège-manettes comme illustré figure.



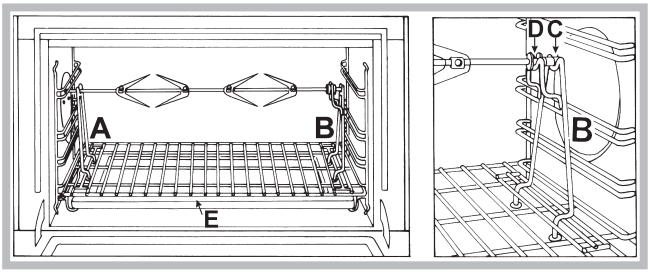
ATTENTION: quand le gril est branché, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à bonne distance.

Interrompre la cuisson en ramenant le bouton **PROGRAMMES** sur "**0**".

Tournebroche *

Cet accessoire n'est à utiliser que pour les cuissons au gril. Procéder comme suit : enfiler la viande à cuire dans le sens de la longueur et la bloquer à l'aide des fourches réglables. Introduire les supports "**A**" et "**B**" dans les trous prévus sur la lèchefrite "**E**", poser l'extrémité de la broche dans son logement "**C**" et enfourner la grille sur le premier gradin du bas; engager à présent la broche dans le trou du tournebroche en déplaçant l'extrémité de la broche vers le logement "**D**" (voir figure).

Brancher le tournebroche en amenant le sélecteur sur ;



***** N'existe que sur certains modèles.

Eclairage du four

La lampe du four peut être allumée à tout moment, il suffit pour cela d'appuyer sur la touche ECLAIRAGE FOUR.

Minuteur

Pour actionner le Minuteur procéder comme suit :

1. tourner le bouton MINUTEUR et faire un tour presque complet dans le sens des aiguilles d'une montre pour remonter la sonnerie;
2. tourner le bouton MINUTEUR dans les sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner la durée désirée.

Tableau de cuisson

Aliments à cuire	**Poids** (Kg)	**Position de cuisson grilles du four partant du bas**	**Température** (°C)	**Temps de préchauffage** (min.)	**Temps de cuisson** (min.)
Pâtes					
Lasagnes	2,5	3	210	-	75-80
Cannelloni	2,5	3	210	-	75-80
Tagliatelles au four	2,5	3	210	-	75-80
Viandes					
Veau	1,7	3	230	-	85-90
Poulet	1,5	3	220	-	110-115
Dinde	3,0	3	MAX	-	95-100
Canard	1,8	3	230	-	120-125
Lapin	2	3	230	-	105-110
Porc	2,1	3	230	-	100-110
Agneau	1,8	3	230	-	90-95
Poissons					
Maquereaux	1,1	3	210-230	-	55-60
Denté	1,5	3	210-230	-	60-65
Truite en papillote	1,0	3	210-230	-	40-45
Pizza et Gâteaux					
Napolitaine	1,0	3	MAX	15	30-35
Biscuits	0,5	3	180	15	30-35
Tartes	1,1	3	180	15	30-35
Gâteaux au chocolat	1	3	200	15	45-50
Gâteaux levés	1	3	200	15	50-55
Cuisson au grill					
Croque-monsieur	n°4	4			10
Côtelette de porc	1,5	4			30
Maquereaux	1,1	4			35

NB: les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun.
En cas de cuisson au gril, placez toujours la lèchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- **Cette notice concerne un appareil classe 1 (librepose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entredeux meubles).**
- **Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.**
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu: elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôler toujours que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne pas poser d'objets sur la porte du four ouverte.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Si la cuisiniére est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2012/19/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la ''poubelle barrée'' est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.
  Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses.
- Pour les cuissons au GRIL, nous conseillons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Rincer abondamment et essuyer soigneusement. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.

- Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs du plan de cuisson sont amovibles et peuvent ainsi être nettoyés plus facilement. Pour les laver, utiliser de l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, éliminer toute incrustation et attendre qu'ils soient parfaitement secs avant de les remonter.

- Nettoyer fréquemment l'extrémité des dispositifs de sécurité de flamme.

- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.

- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de grattoirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante, même au lave-vaisselle.

- Effectuer le nettoyage seulement lorsque le four est froid.

- La surface en acier inox et surtout les zones comportant les symboles sérigraphiés ne doivent pas être nettoyées avec des détergent abrasifs; utiliser de préférence uniquement un chiffon humide avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle. L'acier inox peut rester taché s'il est en contact prolongé avec de l'eau calcaire ou un détergent agressif. Il est donc nécessaire de rinçer abondamment la surface après le nettoyage.

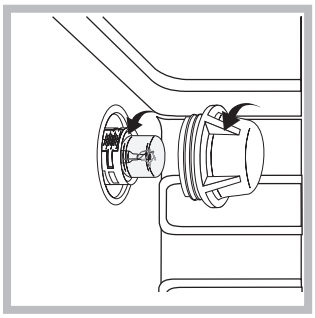
! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Contrôler les joints du four
Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de chez soi. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.
! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débrancher le four, enlever le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remonter le couvercle et rebrancher le four au réseau électrique.

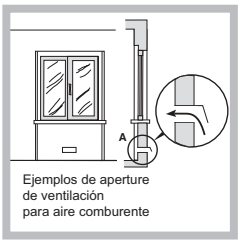
! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, cesión o traslado, controle que permanezca junto al aparato.
! Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.
! La instalación del aparato se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal calificado.
! Cualquier intervención de regulación o mantenimiento se debe efectuar con la cocina desconectada de la red eléctrica.

Las cocinas poseen las siguientes características técnicas:
Categoría: II 2H3+

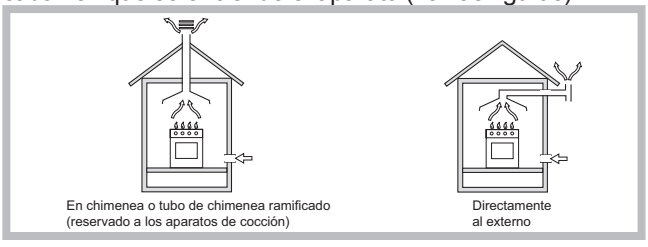
Ventilación de los ambientes
El aparato se puede instalar sólo en ambientes permanentemente ventilados, según las normas nacionales vigentes. En el ambiente en el que se instala el aparato debe poder afluir la cantidad de aire necesaria para la normal combustión (el caudal de aire no debe ser inferior a 2 m^3/h por kW de potencia instalada).
Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deben poseer un conducto de 100 cm^2 de sección útil, como mínimo, y estar colocadas de modo que no puedan ser obstruidas, ni siquiera parcialmente (ver la figura A).
Dichas tomas deben ser aumentadas en un 100% - con un mínimo de 200 cm^2 – cuando la superficie de trabajo del aparato no posea un dispositivo de seguridad por ausencia de llama y cuando el flujo de aire se produzca de modo indirecto desde ambientes adyacentes (ver la figura B) – siempre que no sean partes comunes del inmueble, ambientes con peligro de incendio o habitaciones – dotados de un conducto de ventilación con la parte externa como se describe precedentemente.



A **B**

! Después de un uso prolongado del aparato, es aconsejable abrir una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores (si existen).

Descarga de los humos de la combustión
La descarga de los humos de la combustión debe estar asegurada mediante una campana conectada a una chimenea de tiro natural de óptimo funcionamiento, o mediante un electroventilador que comience a funcionar automáticamente cada vez que se enciende el aparato (ver las figuras).



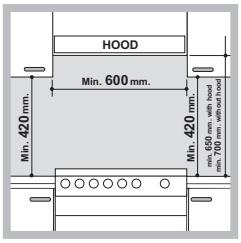
! Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las zonas más bajas, por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben poseer aberturas hacia el exterior para la evacuación, desde dichas zonas bajas, de las posibles fugas de gas.
Las botellas de GPL, vacías o parcialmente llenas, no deben ser instaladas o depositadas en ambientes o espacios a un nivel más bajo que el suelo (sótanos, etc.) En el ambiente debe permanecer sólo la botella en uso, lejos de fuentes de calor (hornos, chimeneas o estufas) capaces de llevarla a temperaturas superiores a los 50ºC.

Colocación y nivelación

! Es posible instalar el aparato al lado de muebles que no sean más altos que la superficie de trabajo.

! Verifique que la pared que está en contacto con la parte posterior del aparato sea de material no inflamable y resistente al calor (90°C).

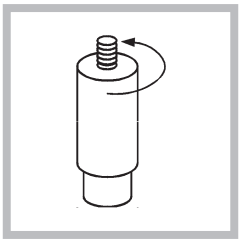
Para una correcta instalación:
- coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monolocal (no en el cuarto de baño);
- si la parte superior de la cocina es más alta que la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 500 mm del aparato;



• si la cocina se instala debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima del plano de cocción de 420 mm.
Dicha distancia debe ser de 700 mm. si los armarios son de material inflamable (ver la figura);

- no coloque cortinas detrás de la cocina o a menos de 200 mm. de sus costados;
- las campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el correspondiente manual de instrucciones.

Nivelación



Si es necesario nivelar el aparato, enrosque las patas de regulación suministradas con el aparato, en los ángulos de la base de la cocina (ver la figura).

Conexión eléctrica

Instale en el cable, un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características colocada en el aparato (ver la tabla de Datos técnicos).
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.
! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.
! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.

Sustitución del cable
Utilice un cable de goma de tipo H05VV-F con una sección de 3x1 mm².
El conductor amarillo-verde deberá ser 2÷3 cm. más largo que los otros conductores.

Conexión de gas

La conexión a la red de gas o a la botella de gas se puede realizar con un tubo flexible de goma o de acero según las normas nacionales vigentes y después de haber verificado que el aparato esté regulado para el tipo de gas con el que será alimentado (ver la etiqueta de calibrado en la tapa: si no es así, ver más adelante). En el caso de alimentación con gas líquido, desde botella, utilice reguladores de presión conformes con las normas nacionales vigentes. Para facilitar la conexión, la alimentación de gas se puede orientar lateralmente*: invierta la boquilla para la conexión con el tapón de cierre y sustituya la junta estanca suministrada con el aparato.

! Para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verifique que la presión de alimentación cumpla con los valores indicados en la tabla “Características de los quemadores e inyectores” (ver más adelante).

Conexión de gas con tubo flexible de goma
Verifique que el tubo responda a las normas nacionales vigentes. El diámetro interno del tubo debe ser:
8 mm. para alimentación con gas líquido;
13 mm. para alimentación con gas metano.

Una vez realizada la conexión, controle que el tubo:
- no esté en contacto, en ningún punto, con partes que alcancen temperaturas superiores a 50ºC;
- no esté sometido a esfuerzos de tracción o de torsión y no presente pliegues o estrechamientos;
- no esté en contacto con objetos cortantes, con bordes o con partes móviles y que no quede aplastado;
- se pueda inspeccionar fácilmente en todo su recorrido, para poder controlar su estado de conservación;
- tenga una longitud inferior a 1500 mm;
- esté bien calzado en sus dos extremos, donde va fijado con abrazaderas de manguera conformes con las normas nacionales vigentes.

! Si alguna de estas condiciones no puede se respetada o si la cocina se instala según las condiciones de la clase 2 – subclase 1 (aparato empotrado entre dos muebles), es necesario recurrir al tubo flexible de acero (ver más adelante).

Conexión de gas con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua con uniones roscadas
Verifique que el tubo y las juntas respondan a las normas nacionales vigentes.
Para poner en funcionamiento el tubo, elimine la boquilla presente en el aparato (la unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrica).

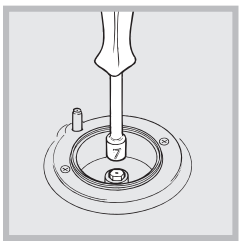
! Realice la conexión de modo tal, que la longitud de la tubería no supere los 2 metros de extensión máxima y verifique que el tubo no esté en contacto con partes móviles y que no quede aplastado.

Control de la estanqueidad
Finalizada la instalación, controle la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

Adaptación a los distintos tipos de gas

Es posible adaptar el aparato a un tipo de gas diferente de aquel para el cual fue fabricado (indicado en la etiqueta de calibrado que se encuentra en la tapa).

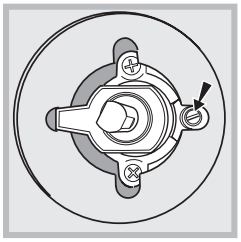
Adaptación de la encimera

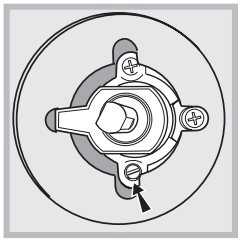


Sustitución de los inyectores de los quemadores de la encimera:
1. quite las rejillas y extraiga los quemadores;
2. desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7 mm. (ver la figura), y sustitúyalos por otros que se adapten al nuevo tipo de gas (ver la tabla “Características de los quemadores e inyectores”);
3. vuelva a colocar en su posición todos los componentes siguiendo las operaciones en sentido contrario al de la secuencia descripta arriba.

Regulación del mínimo de los quemadores de la encimera:
1. lleve la llave a la posición de mínimo;
2. extraiga el mando y accione el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.

! En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá enroscarse a fondo;





3. compruebe que, al girar rápidamente la llave de la posición de máximo a la de mínimo, no se apague la llama.

! Los quemadores de la encimera no necesitan regulación de aire principal.

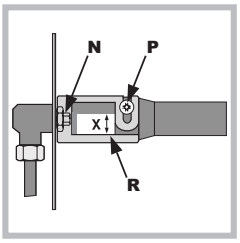
! Después de la regulación del aparato para un gas diferente al utilizado en las pruebas, sustituya la etiqueta de calibrado anterior con la correspondiente al nuevo gas, que se encuentra disponible en los Centros de Asistencia Técnica Autorizados.

! Cuando la presión del gas utilizado sea distinta a la prevista (o variable), es necesario instalar, en la cañería de ingreso, un regulador de presión conforme con las normas nacionales vigentes sobre "reguladores para gas para distribución por conducto".

Horno a gas (para el mod. CP 057 GT S):
- Abra la puerta del horno (quite el fondo para poder acceder al quemador del horno);
- desenrosque los 2 tornillos que sostienen el quemador del horno, sáquelo y sustituya el inyector "**N**" con aquello adecuado al nuevo tipo de gas, según la tabla a pag.12.
- monte nuevamente todos los componentes, realice la regulación del aire en el quemador y del caudal mínimo del grifo.

Regulación de la capacidad mínima
- Abra la puerta y quite el fondo del horno;
- lleve la llave del horno a la posición 8 (máximo) y encienda el quemador;
- cierre la puerta y espere aproximadamente 15 minutos;
- lleve la llave a la posición 1 (mínimo);
- quite dicha llave y mueva el tornillo de regulación que está colocado sobre o bien al costado de la varilla del termóstato;
- obtenido el caudal mínimo deseado, con el quemador encendido verifique que no se apague moviendo rápidamente la llave por algunas veces de la posición de máximo a la de mínimo y cerrando normalmente la puerta del horno.

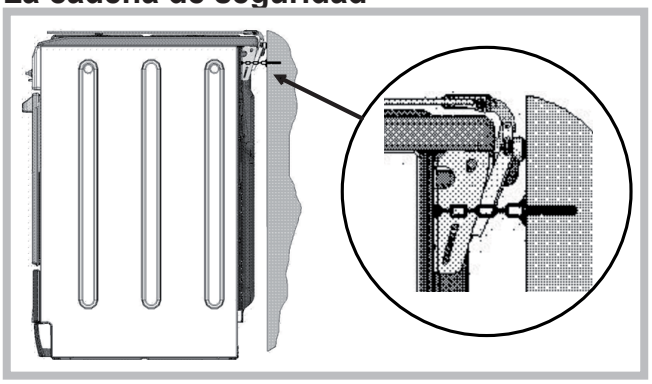
Control del flujo de aire principal



Los quemadores del horno y del grill poseen un casquillo de regulación del aire principal "**R**" (quemadores del horno a gas). Cuando el flujo de aire principal está regulado de modo apropiado, la llama resulta estable y homogénea, no se separa cuando el quemador está frío ni se acerca demasiado al inyector cuando el quemador está caliente. La regulación se realiza desenroscando el tornillo "**P**" y desplazando el casquillo "**R**" de modo que la apertura "**X**" se corresponda con los valores de la siguiente tabla. Una vez realizada la regulación, bloquee el casquillo "**R**" con el tornillo "**P**".

Quemador	Apertura **"X"** (mm) gas Natural "G20"	Apertura **"X"** (mm) gas liquìdo "G30-G31"
Horno	6.5	16
Grill	5	12

La cadena de seguridad



! ¡Para evitar volcar accidentalmente el aparato, por ejemplo por parte de un niño al trepar la puerta del horno, las cadenas de seguridad DEBEN estar instaladas!

La cocina está dotada de cadenas de seguridad que deben fijarse con un tornillo (no suministrada como accesorio) en la pared detrás del aparato, a la misma altura que la fijación en el aparato.

Controle que las cadenas estén fijadas en la parte posterior de la cocina, como indicado en el dibujo, de manera que queden estrechas y paralelas al nivel del suelo.
! Finalizada la instalación, las cadenas deben estar tensadas!

TABLA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones del Horno HxLxP	33 x 54 x 38 cm
Volume	litros 68
Tensión y frecuencia de alimentación:	ver placa de características
Quemadores	adaptables a todos los tipos de gas indicados en la placa de características.
	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. - 2009/142/CEE del 30/11/09 (Gas) y posteriores modificaciones. - 2012/19/CEE y posteriores modificaciones successives.

Tabla de características de quemadores e inyectores

Tabla 1

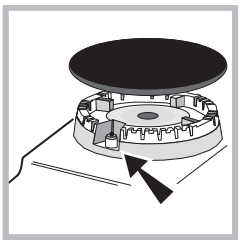
Quemador	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (H.s.*)		Gas líquido				Gas natural	
				By-pass 1/100	Inyector 1/100	Capacidad * g/h		Inyector 1/100	Capacidad * l/h
		Nomin.	Ridot.	(mm)	(mm)	G30	G31	(mm)	G20
3. Rápido	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
2. Semi-rápido	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
1. Auxiliar	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95
4. Triple Corona	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
Horno a Gas		4.00	0.8	45	95	291	286	142	381
Presiones de alimentación	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* A 15°C et 1013 mbar-gaz seco
Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

Puesta en funcionamiento y uso

Uso de la encimera

Encendido de los quemadores
Coincidiendo con cada mando de QUEMADOR, existe un círculo lleno que indica el quemador correspondiente.
Para encender un quemador de la encimera:
1. acerque al quemador una llama o un encendedor;
2. presione y simultáneamente gire en sentido antihorario el mando del QUEMADOR hasta el símbolo de llama máxima.
3. regule la potencia de la llama deseada, girando en sentido antihorario el mando del QUEMADOR: hasta el mínimo, hasta el máximo o hasta una posición intermedia.



El aparato posee encendido electrónico integrado dentro del mando. Para encender el quemador previamente elegido, es suficiente girar el mando correspondiente en sentido antihorario hasta el símbolo de la llama grande, presionarlo a fondo para activar el encendido electrónico y mantenerlo presionado hasta que se produzca el encendido. Puede suceder que, cuando se suelte el mando, el quemador se apague. En ese caso, repita la operación manteniendo presionado el mando durante un tiempo mayor.

! Si la llama se extingue accidentalmente, apague el quemador y espere 1 minuto, como mínimo, antes de volver a intentar encenderlo.

Si el aparato posee un dispositivo de seguridad* por ausencia de llama, tenga presionado el mando del QUEMADOR aproximadamente 2 o 3 segundos para mantener encendida la llama y para activar el dispositivo.

Para apagar el quemador, gire el mando hasta que se detenga ●.

Consejos prácticos para el uso de los quemadores
Para obtener un mayor rendimiento de los quemadores y un mínimo consumo de gas, utilice recipientes con fondo plano, con tapa y de dimensiones apropiadas para ese quemador.

Quemador	Ø Diámetro Recipientes(cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 22
Auxiliar (A)	10 - 14
Corona Triple (TC)	24 - 26

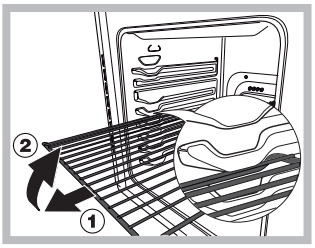
! Evite que las ollas sobresalgan de los bordes de la encimera durante el uso.

! En los modelos que poseen rejilla de reducción, la misma se deberá utilizar sólo para el quemador auxiliar, cuando se usan recipientes de un diámetro inferior a los 12 cm.

Para obtener el máximo rendimiento es útil recordar lo siguiente: Sobre los quemadores se pueden utilizar todo tipo de cacerolas. Lo importante es que el fondo sea completamente plano.

ATENCIÓN! La tapa de vidrio se puede romper, si se calienta. Apagar todos los quemadores o, si existen, las placas eléctricas antes de cerrarla. Se refiere solo a los modelos con cubierta de vidrio.

Uso del horno



¡ATENCIÓN ! El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parrillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno (1). Para quitar completamente las parrillas, como se indica en el dibujo, es suficiente levantarlas cogiéndolas de la parte delantera y tirar (2).

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

El mando del horno

Es el dispositivo que permite seleccionar las distintas funciones del horno y elegir, entre las temperaturas de cocción indicadas en el mando, la más adecuada para los alimentos que se deben cocinar (comprendidas entre 150°C y 275°C). El dispositivo de encendido electrónico del horno está integrado en el interior del mando. Para encender el quemador del horno, pulse a fondo y gire el mando del horno en sentido antihorario hasta la posición **8**. **Debido a que el horno posee un dispositivo de seguridad, después de encender el quemador es necesario mantener presionado el mando del horno durante aproximadamente 6 segundos para permitir el paso del gas hasta que se caliente el termopar de seguridad. El dispositivo de encendido electrónico del quemador del horno no se debe accionar durante más de 15 segundos. Si después de 15 segundos, el quemador no se encendió, suelte el mando del horno, abra la puerta del horno y espere 1 minuto como mínimo, antes de intentar nuevamente encender el quemador.**

La selección de la temperatura de cocción se obtiene haciendo corresponder la indicación del valor deseado con la referencia ubicada en el panel; la gama completa de las temperaturas que se pueden obtener se indica a continuación. La temperatura seleccionada se alcanza automáticamente y es mantenida constante por el órgano de control (el termostato) accionado por el mando.

Position 1 (minimum)	Position 2	Position 3	Position 4
150° - 155°C	155°C	175°C	195°C
Position 5	**Position 6**	**Position 7**	**Position 8**
215°C	235°C	260°C	275°C

Encendido manual del horno

En el caso de un corte momentáneo de energía eléctrica, se puede encender el quemador del horno manualmente:

a) abra la puerta del horno
b) acerque una cerilla o un encendedor a la ranura, presione a fondo y gire el mando del horno en sentido antihorario hasta la posición 8.
c) una vez encendido, cierre la puerta del horno.

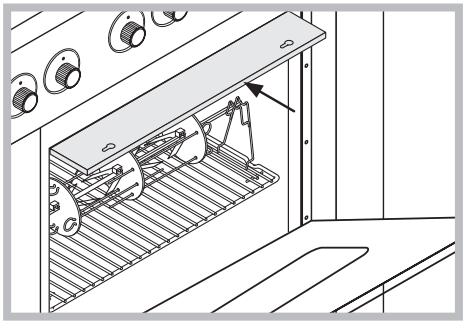
! En el caso de una extinción accidental de la llama del quemador, cierre el mando del horno, abra la puerta del horno y espere 1 minuto como mínimo antes de intentar nuevamente encender el quemador.

El mando del asador eléctrico

Su horno está dotado de un asador eléctrico. **La temperatura muy elevada y directa del asador eléctrico permite el inmediato tostado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos en su interior. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc...**

Girando el mando del horno hasta la posición se ponen en funcionamiento el asador de rayos infrarrojos y también el motor del asador automático, que permanece activado mientras el asador eléctrico esté en funcionamiento.

Durante la cocción a la parrila se recomienda dejar la puerta del horno abierta y colocar la pantalla de protección de las perillas como se indica en la figura.

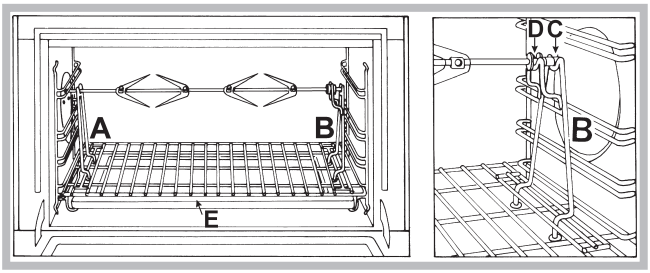


ATENCIÓN: cuando la parrilla está en funcionamiento, las partes accesibles pueden estar muy calientes. Es aconsejable mantener alejados a los niños.

Interrumpir la cocción llevando el mando **PROGRAMAS** hasta la posición "**0**".

El asador automático *

Este accesorio se debe utilizar exclusivamente para cocinar a la parrilla. Proceda de la siguiente manera: inserte la carne que debe cocinar en la varilla transversal, en sentido longitudinal, bloqueándola con los correspondientes tenedores regulables. Introduzca los soportes ''**A**'' y ''**B**'' en los orificios presentes en la grasera ''**E**'', apoye la ranura de la varilla en el asiento ''**C**'' y coloque la parrilla en la primera guía más baja del horno; inserte ahora la varilla en el orificio del asador automático, llevando hacia adelante la ranura en el asiento ''**D**'' (ver figuras). Accione el asador automático seleccionando con el mando ;



Luz del horno

La bombilla se puede encender en cualquier momento presionando el botón LUZ DEL HORNO.

Contador de minutos

Para accionar el Contador de minutos proceda del siguiente modo:

1. gire en sentido horario un giro casi completo el mando del CONTADOR DE MINUTOS para cargar la alarma;

2. gire en sentido antihorario el mando del CONTADOR DE MINUTOS fijando el tiempo deseado.

***** Presente sólo en algunos modelos.

Tabla de cocción

Comida a cocinar	**Peso** (Kg)	**Posición cocción niveles a partir de abajo**	**Temperatura** (°C)	**Tiempo de pre-calentamiento** (minutos)	**Tiempo de cocción** (minutos)
Pastelería					
Lasañas	2,5	3	210	-	75-80
Canelones	2,5	3	210	-	75-80
Tallarines	2,5	3	210	-	75-80
Carnes					
Ternera	1,7	3	230	-	85-90
Pollo	1,5	3	220	-	110-115
Pavo	3,0	3	MAX	-	95-100
Pato	1,8	3	230	-	120-125
Conejo	2	3	230	-	105-110
Cerdo	2,1	3	230	-	100-110
Cordero	1,8	3	230	-	90-95
Pescados					
Mariscos	1,1	3	210-230	-	55-60
Dentice	1,5	3	210-230	-	60-65
Trucha asada	1,0	3	210-230	-	40-45
Pizzas y Tartas					
Napoletana	1,0	3	MAX	15	30-35
Bizcochos	0,5	3	180	15	30-35
Tartas	1,1	3	180	15	30-35
Torta de chocolate	1	3	200	15	45-50
Bizcochuelo	1	3	200	15	50-55
Cocción en el grill					
Tostadas	n°4	4			10
Chuletas de cerdo	1,5	4			30
Mariscos	1,1	4			35

Notas: los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales.
En las cocciones al grill la grasera se coloca siempre en el 1° piso contando desde abajo

Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.
Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- **El manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dosmuebles).**
- **Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino, cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.**
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"○".
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos sobre la puerta del horno abierta.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2012/19/CEE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medioambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones en GRILL con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Enjuague abundantemente y seque después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.

- Las parrillas, las coronas y los quemadores de la encimera con sus tapas, se pueden extraer para facilitar la limpieza; lávelos con agua caliente y detergente no abrasivo, quite todas las incrustaciones y espere que estén perfectamente secos.

- Limpie frecuentemente la parte terminal de los dispositivos de seguridad por ausencia de llama.

- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.

- Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.

- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajilla).

- Realice la limpieza solamente cuando el horno está frío.

- Las partes de acero y sobre todo las zonas con serigrafías no se deben limpiar con disolventes o detergentes abrasivos; utilice preferiblemente sólo un paño humedecido con agua tibia y detergente líquido para platos.
  El acero inoxidable puede quedar manchado si permanece en contacto por largo tiempo con agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos (que contengan fósforo).
  Por lo tanto, después de la limpieza, es siempre necesario enjuagar abundantemente y secar con cuidado la superficie.

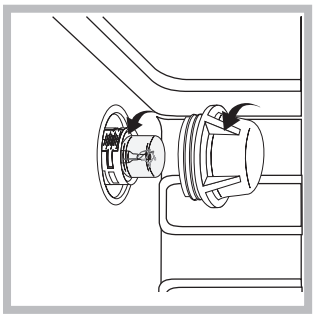
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Controlar las juntas del horno
Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada, llame al Centro de Asistencia Técnica Autorizado más cercano. Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Mantenimiento de las llaves de gas

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.
! Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno



1. Después de haber desconectado el horno de la red eléctrica, quite la tapa de vidrio del portalámpara (ver la figura).
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: voltaje de 230V, potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa y a conectar el horno a la red eléctrica.

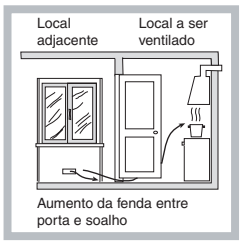
! No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permaneça com o aparelho.
! Leia com atenção as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.
! A instalação do aparelho deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado.
! Qualquer intervenção de regulação ou manutenção, deve ser efectuada com o fogão desligado da rede eléctrica.

Os fogões possuem as seguintes características técnicas:
Categoria: II 2H3+

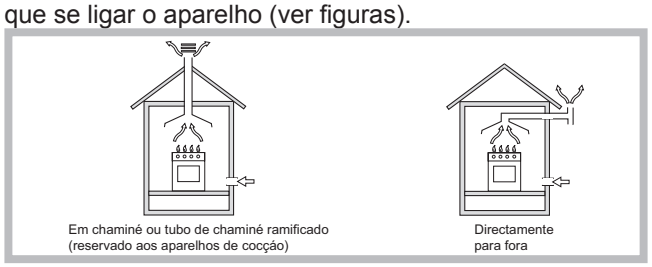
Ventilação dos locais
O aparelho poderá ser instalado somente em locais permanentemente ventilados, nos termos previstos pelos regulamentos nacionais em vigor. No local no qual o aparelho é instalado deve poder chegar tanto ar quanto pedido pela regular combustão do gás (o fluxo de ar não deve ser inferior a 2 m^3/h por kW de potência instalada).
As tomadas de admissão do ar, protegidas por grades, devem ter uma conduta de ao menos 100 cm^2 de secção útil e devem ser colocadas em modo que não possam ser obstruídas, mesmo parcialmente (ver figura A).
Estas tomadas de ar devem ser aumentadas de 100% - com um mínimo de 200 cm^2 – no caso em que o plano de trabalho do fogão não tenha o dispositivo de segurança para a falta de chama e quando o fluxo de ar ocorre em modo indirecto a partir de locais adjacentes (ver figura B) - desde que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio ou quartos de dormir - que possuam um conduto de ventilação comunicador com a parte externa, como descrito acima.



A **B**

! Após um uso prolongado do aparelho é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos eventuais ventiladores.

Descarga dos fumos de combustão
A descarga dos fumos de combustão deve ser garantida por meio de um exaustor ligado a uma chaminé com tiragem natural de segura eficiência, ou por meio de uma ventoinha eléctrica que entre automaticamente em função cada vez que se ligar o aparelho (ver figuras).



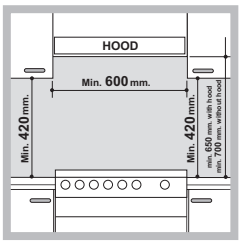
! Os gases liquefeitos de petróleo, mais pesados que o ar, ficam em baixo, portanto os locais onde estão contidos os recipientes de GLP devem prever aberturas para o exterior para o escoamento das eventuais fugas de gás.
Os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). Manter no local somente o cilindro que estiver sendo utilizado, longe de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores) que possam levá-lo a uma temperatura superior a 50ºC.

Posicionamento e nivelamento

! É possível instalar o aparelho ao lado de móveis que não superem a altura do plano de trabalho.

! Assegurar-se de que a parede em contacto com a parte traseira do aparelho seja de um material não inflamável e resistente ao calor (T 90°C).

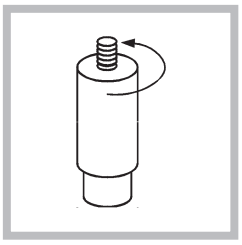
Para uma instalação correcta:
- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- se o plano da cozinha for mais alto que o dos móveis, estes deverão ser colocados pelo menos a 500 mm. do aparelho;



• se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm. do plano de trabalho.
Esta distância deve ser de 700 mm. se as prateleiras forem de material inflamável (vide a figura);

- não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;
- se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado seguindo as indicações contidas no relativo livrete de instruções.

Nivelamento



Se for necessário nivelar o aparelho, parafusar os pés de regulação fornecidos em dotação nos específicos lugares colocados nos cantos na base do fogão (ver figura).

Ligação eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja a tabela dos Dados técnicos).
No caso de ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (o fio de ligação à terra não deve ser interrompido pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.
! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.
! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

Troca do cabo
Utilize um cabo de borracha do tipo H05VV-F com uma secção 3 x 1 mm².
O condutor amarelo-verde precisa ser mais comprido de 2 ou 3 cm. dos demais condutores.

Ligação do gás

A ligação do aparelho à rede do gás ou à botija do gás pode ser efectuada com um tubo flexível de borracha ou de aço, conforme prescrito pelas normas nacionais em vigor e somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado (veja a etiqueta de calibragem sobre a tampa: em caso contrárioveja abaixo). Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as normas nacionais em vigor. Para facilitar a ligação, a alimentação do gás é orientável lateralmente *: inverter o porta-borracha para a ligação com a tampa de fecho e substituir a guarnição de vedação fornecida em dotação.

! Para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela “Características dos queimadores e dos bicos” (ver abaixo).

Ligação do gás com tubo flexível de borracha
Verificar que o tubo seja em conformidade com as normas nacionais em vigor. O diâmetro interno do tubo deve ser de: 8 mm para a alimentação com gás líquido; 13 mm para a alimentação com gás metano.
Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo:

- não esteja em contacto em ponto algum com partes que alcancem temperaturas superiores a 50ºC;
- não esteja sujeito a qualquer esforço de tracção e de torção não apresente dobras nem apertos;
- não se encoste a corpos cortantes, arestas agudas nem em peças móveis e não esteja esmagado;
- seja fácil de inspeccionar ao longo de todo o próprio percurso, a fim de poder-se controlar o estado de conservação do mesmo;
- tenha um comprimento menor do que 1500 mm;
- esteja bem apoiado nas duas pontas, onde deve ser fixado mediante braçadeiras de bloqueio nos termos dos regulamentos nacionais em vigor.

! Se uma ou mais destas condições não puder ser respeitada ou se o fogão for instalado conforme as condições da classe 2 – subclasse 1 (aparelho encaixando entre dois móveis), deverá ser utilizado o tubo flexível de aço (ver abaixo).

Ligação com tubo flexível de aço inoxidável com parede contínua com rosca
Verificar que o tubo e as guarnições sejam em conformidade com as normas nacionais em vigor.
Para poder instalar o tubo, elimine o porta-borracha que há no aparelho (a junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica).

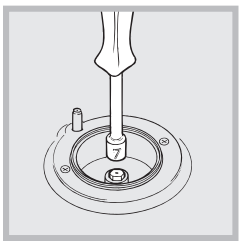
! Efectuar a ligação em modo que o comprimento da tubagem não supere os 2 metros de extensão máxima e assegurar-se de que o tubo não entre em contacto com partes móveis e não seja esmagado.

Verificação da vedação
Ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

Adaptação aos diferentes tipos de gás

É possível adaptar o aparelho a um tipo de gás diferente daquele para o qual foi preparado (indicado na etiqueta de calibragem na tampa).

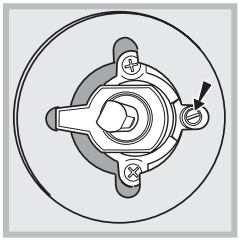
Adaptação ao plano de cozedura

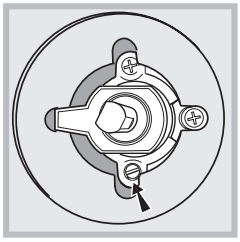


Substituição dos bicos dos queimadores do plano:
1. retire as grades e desenfie os queimadores das suas sedes;
2. desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7 mm (ver figura), e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela “Características dos queimadores e dos bicos”);
3. coloque outra vez todas as peças no lugar, realizando as operações na ordem contrária à acima apresentada.

Regulação do mínimo dos queimadores do plano:
1. coloque a torneira na posição de mínimo;
2. retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.

! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo;





3. verifique em seguida se ao girar rapidamente a torneira da posição de máximo até a de mínimo, o queimador não se apague;

! Os queimadores do plano não precisam de nenhuma regulação do ar primário.

! Após a regulação com um gás diferente daquele com o qual foi aferido o aparelho, troque a velha etiqueta de calibragem por outra que corresponda ao novo tipo de gás, que pode ser encontrada junto aos nossos Centros de Assistência Técnica Autorizados.

! Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar nos tubos de entrada um regulador de pressão, conforme as normas nacionais em vigor sobre os "reguladores para gás canalizados".

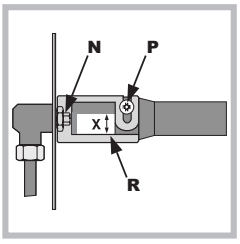
Forno a gás:

- Abrir a porta do forno (para intervir no queimador do forno, extrair o fundo);
- Desatarraxar os dois parafusos que suportam o queimador do forno, extraí-lo e substituir o injector "**N**" com aquelo adequado ao novo tipo de gás conforme a "Tabela das características dos queimadores e bicos".
- Tornar a montar todos os componentes, executar a regulação do ar no queimador e da capacidade mínima da torneira.

Regulação dos mínimos

- Abrir a porta do forno e extrair o fundo do forno;
- Levar o manípulo do forno à posição 8 (máximo) e acender o queimador;
- Fechar a porta e esperar cerca de 15 minutos;
- Levar o manípulo à posição 1 (mínimo);
- Extrair o próprio manípulo e actuar no parafuso de regulação colocado por cima o ao lado da haste do termóstato;
- Obtida a capacidade mínima desejada, com o queimador aceso verificar que não aconteçam apagamentos levando rapidamente da posição máximo a mínimo por algumas vezes e fechando normalmente a porta do forno.

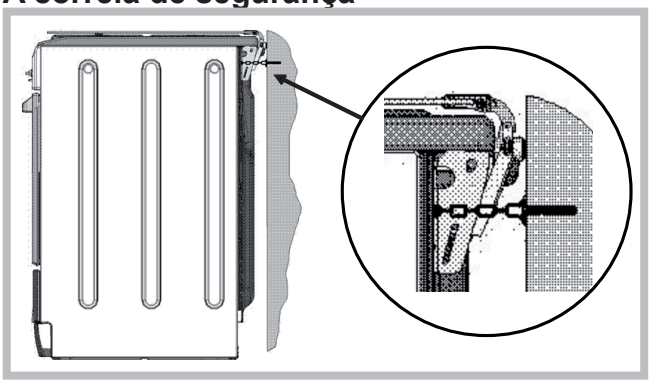
Controlo do fluxo do ar primário



Os queimadores do forno e grill são equipados com uma anilha de regulação do ar primário "**R**" (queimadores do forno a gás). O fluxo do ar primário é regulado em modo apropriado quando a chama apresenta-se estável e homogénea, sem ter um destacamento da chama com o queimador frio nem um acendimento no bico quando o queimador estiver quente. Para realizar a regulação atarraxe o parafuso "**P**" e desloque a anilha "**R**" de maneira que a abertura "**X**" corresponda aos valores da seguinte tabela. Quando a regulação tiver sido efectuada, bloquear a anilha "**R**" com o parafuso "**P**".

Queimador	Abertura **"X"** (mm) gas natural "G20"	Abertura **"X"** (mm) gas liquìdo "G30-G31"
Forno	6.5	16
Grill	5	12

A correia de segurança



! Para evitar que o aparelho tombe acidentalmente, por exemplo, quando uma criança se pendura na porta do forno, as correntes de segurança DEVEM ser obrigatoriamente instaladas!

O fogão está equipado com correntes de segurança que têm de ser fixadas com um parafuso (não fornecido) na parede por trás do aparelho, à mesma altura de fixação do aparelho.

Assegure-se de que as correntes estejam fixadas na parte de trás do fogão, tal como indicado no desenho, de forma que estejam apertadas e paralelas ao nível do solo.
! Terminada a instalação, as correntes devem ser mantidas em tracção!

TABELA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas do Forno HxLxP	33 x 54 x 38 cm
Volume	Litros 68
Tensão e frequência de fornecimento	vide a placa das características
Queimadores	adaptáveis a todos os tipos de gases indicados na placa de identificação
	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. - 2009/142/CEE de 30/11/09 (Gás) e posteriores modificações. - 2012/19/CEE e posteriores modificações.

Tabela das características dos queimadores e bicos

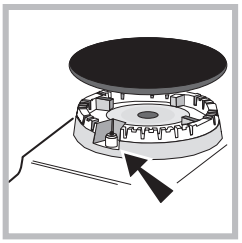
Tabela 1				Gás líquido				Gás natural	
Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (H.s.*)		By-pass 1/100	Bico 1/100	Capacidade * g/h		Bico 1/100	Capacidade * l/h
		Nomin.	Reduz.	(mm)	(mm)	G30	G31	(mm)	G20
3 . Rápido	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
2 . Semi-Rápido	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
1 . Auxiliar	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95
4 . Tripla Coroa	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
Forno a Gás		4.00	0.8	45	95	291	286	142	381
Pressões de fornecimento	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* A 15°C e 1013 mbars-gás seco
Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

Início e utilização

Utilização do plano de cozedura

Acendimento dos queimadores
Em correspondência com cada selector de QUEIMADOR está indicado um círculo cheio para o queimador associado.
Para acender um queimador do plano de cozedura:
1. aproximar uma chama ou um acendedor ao queimador;
2. pressionar e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no símbolo da chama máxima;
3. regular a potência da chama desejada, girando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR: no mínimo, no máximo ou numa posição intermediária.



O aparelho é equipado com acendimento integrado no interior do selector. Para ligar o queimador escolhido, é suficiente girar o selector correspondente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até o símbolo da chama grande, carregar a fundo para activar o acendimento electrónico e manter pressionado até o acendimento. Pode ocorrer que o queimador se apague no momento em que se solta o selector. Neste caso, repetira operação mantendo pressionado o selector por mais tempo.

! Se a chama do queimador se apagar acidentalmente, desligue o queimador e aguarde ao menos 1 minuto antes de tentar novamente o acendimento.

Se o aparelho for equipado com um dispositivo de segurança* para a falta de chama, mantenha pressionado o selector do QUEIMADOR por aproximadamente 2-3 segundos para manter acesa a chama e activar o dispositivo.

Para apagar o queimador, girar o selector até que se apague ●.

Conselhos práticos para utilização dos queimadores
Para um melhor rendimento dos queimadores e um consumo mínimo de gás é necessário usar recipientes de fundo chato, dotados de tampa e proporcionados ao queimador:

Queimador	Ø Diâmetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 22
Auxiliar (A)	10 - 14
Coroa Tripla (TC)	24 - 26

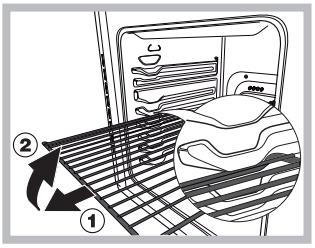
! Evite que as panelas saiam do perímetro do plano durante o uso.

! Nos modelos equipados de grade de redução, a mesma deverá ser utilizada somente para o queimador auxiliar, quando forem utilizados recipientes de diâmetro menor de 12 cm.

Para obter a máxima performance é bom lembrar-se do seguinte:
Sobre os queimadores podem ser utilizados todos os tipos de panelas. O importante é o fundo ser perfeitamente chato.

ATENÇÃO! O sobretampo de vidro pode fragmentar se estiver quente. Desligar todos os queimadores e eventuais placar eléctricas antes de o fechar. Refere-se somente aos modelos com a tampa de vidro.

Utilização do forno



ATENÇÃO ! O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaiam do forno (1). Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

O selector do forno
É o dispositivo que possibilita seleccionar as diferentes funções do forno e escolher a temperatura de cozedura mais idónea aos pratos a serem cozidos, dentre as indicadas no próprio selector (entre 150°C e 275°C). O dispositivo electrónico para acender o forno é integrado no interior do botão de comando. Para acender o queimador do forno pressione até o fundo e rode o selector do forno no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a posição **8**.
Como o forno é equipado com dispositivo de segurança, depois de acender o queimador é necessário manter pressionado o selector do forno durante 6 segundos, para consentir a passagem do gás até esquentar o termopar de segurança. O dispositivo electrónico para acender o queimador do forno não deve ser accionado mais de 15 segundos. Se depois de 15 segundos, o queimador não tiver acendido, solte o selector do forno, abra a porta do forno e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar outra vez acender o queimador.
A selecção da temperatura de cozedura é obtida se fizer corresponder a indicação do valor que desejar com a referência situada no painel; o intervalo completo das temperaturas possíveis é apresentado logo a seguir. Chega-se à temperatura definida automaticamente e a mesma é mantida constante pelo componente de controlo (o termostato) comandado pelo selector.

Posição 1 (mínimo)	Posição 2	Posição 3	Posição 4
150° - 155°C	155°C	175°C	195°C
Posição 5	**Posição 6**	**Posição 7**	**Posição 8**
215°C	235°C	260°C	275°C

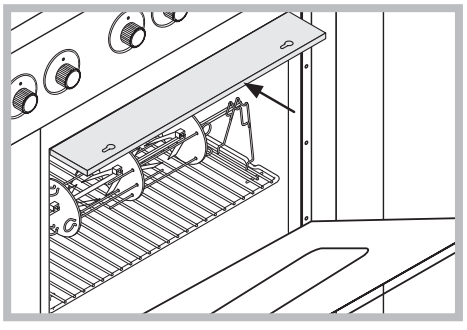
Acender manualmente o forno
No caso falta momentânea de energia eléctrica, é possível acender o queimador do forno manualmente:
a) abra a porta do forno
b) aproxime um fósforo aceso o um acendedor à fenda, carregue no botão até o fundo e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a posição 8.
c) depois que o forno acender-se, feche a porta.

! se apagaram-se por acaso as chamas do queimador, desligue o selector do forno, abra a porta do forno e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar outra vez acender o queimador.

O selector do grill
Este forno é equipado com um grill eléctrico.
A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantém o interior mais macio.
A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitarem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres et, ...

Se rodar o selector do forno até a posição coloca-se em funcionamento, para além do grill a raios infravermelhos, também o motorzinho do espeto giratório, que permanece ligado enquanto o grill estiver a funcionar.

Durante a cozedura ao grill recomenda-se de deixar a porta do forno aberta e de aplicar a placa de protecção dos manípulos como indicado na figura

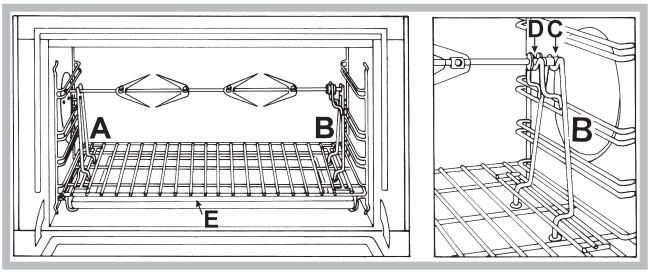


ATENÇÃO: quando o gril está em função, as partes acessíveis podem-se tornar muito quentes. É portuno ter as crianças à distância.

Interromper a cozedura se recolocar o selector dos **PROGRAMAS** na posição "**0**".

PT

Espeto rotativo *
Este acessório deve ser utilizado exclusivamente para cozer com o grill. Proceder da seguinte maneira: enfie a carne a ser cozida na haste transversal, no sentido do seu comprimento e bloqueia-a com os grampos reguláveis. Coloque os suportes ‘’**A**’’ e ‘’**B**’’ nos furos predispostos na bandeja pingadeira ‘’**E**’’, apoie o gargalo da haste na sede ‘’**C**’’ e enfie a grade no primeiro trilho mais em baixo do forno; em seguida enfie a haste no furo do espeto rotativo, a levar o gargalo para a frente na sede ‘’**D**’’ (veja as figuras).
Para ligar o espeto rotativo coloque o selector em ;



***** Há somente em alguns modelos.

Luz do forno
A lâmpada pode ser acesa a qualquer momento carregando na tecla LUZ DO FORNO.

Contador de minutos
Para accionar o Contador de minutos proceder da seguinte maneira:
1. para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do CONTADOR DE MINUTOS de uma volta quase inteira no sentido dos ponteiros do relógio ;
2. rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector CONTADOR DE MINUTOS configurando o tempo desejado.

Tabela de cozedura

Alimenstos cozinhados	**Peso** (Kg)	**Posições para assar ranhuras a partir de baixo**	**Temperatura** (°C)	**Tempo de pre-aquecimento** (minutos)	**Tempo de cozedura** (minutos)
Massas					
Lasanhas	2,5	3	210	-	75-80
Cannelloni	2,5	3	210	-	75-80
Tagliatelle no forno	2,5	3	210	-	75-80
Carnes					
Vitela	1,7	3	230	-	85-90
Frango	1,5	3	220	-	110-115
Perù	3,0	3	MAX	-	95-100
Pato	1,8	3	230	-	120-125
Coelho	2	3	230	-	105-110
Porco	2,1	3	230	-	100-110
Carneiro	1,8	3	230	-	90-95
Peixes					
Cavala	1,1	3	210-230	-	55-60
Dentão	1,5	3	210-230	-	60-65
Truta embrulhada	1,0	3	210-230	-	40-45
Pizzas e Tortas					
Napolitana	1,0	3	MAX	15	30-35
Biscoitos	0,5	3	180	15	30-35
Tartes	1,1	3	180	15	30-35
Bolo de chocolate	1	3	200	15	45-50
Bolos c/ fermento	1	3	200	15	50-55
Grelhados					
Toast	n°4	4			10
Costeleta de porco	1,5	4			30
Cavala	1,1	4			35

Obs: os tempos de cozedura são indicativos e poderão serem modificados em função dos próprios gostos pessoais. Para cozer no grill, é necessário sempre colocar a bandeja pingadeira na 1a prateleira a partir de baixo.

Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- **Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1(isolado) ou classe 2 - subclasse 1 (situado entre doismóveis).**
- **As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.**
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos que houver derivantes de usos impróprios, errados ou irracionais.
- Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"○" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos sobre a porta do forno aberta.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providęncias necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2012/19/CEE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
  Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade.
- É recomendável realizar as cozeduras de GRILL sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. Enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.

- As grades, as sobretampas, as coroas distribuidoras de chamas e os queimadores do plano de cozedura são extraíveis para facilitar a limpeza; lave-os com água quente e detergente não abrasivo, tendo o cuidado de remover toas as incrustações e aguarde até que estejam perfeitamente enxutos.

- Limpe frequentemente a parte terminal dos dispositivos de segurança para a falta de chama.

- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxágüe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.

- Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.

- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive na máquina de lavar louça.

- Realize a limpeza somente quando o forno estiver frio.

- As peças de aço e principalmente as zonas com os símbolos em serigrafia não devem ser limpadas com diluente nem detergente abrasivos; utilize preferivelmente apenas um pano humedecido com água morna e detergente líquido para lavar loiça.
  O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo).
  Portanto é sempre necessário enxaguar com abundante água e enxugar cuidadosamente a superfície depois da limpeza.

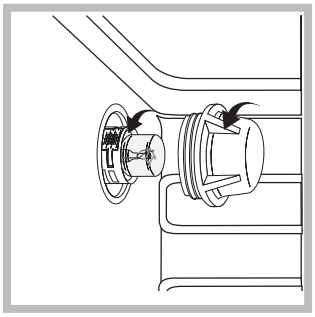
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

Verificação das guarnições do forno
Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado mais próximo. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.
! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.

Substituir a lâmpada de iluminação do forno



1. Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (ver figura).
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W, engate E 14.
3. Monte novamente a tampa e restabeleça a ligação eléctrica do forno.

! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.

PT